Summit®

GRELHADOR A GÁS

Manual do Utilizador do Grelhador a Gás GPL

E-470™ · S-470™

#48776

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DO UTILIZADOR.

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

1. **Feche imediatamente o gás que alimenta o equipamento.**
2. **Apague quaisquer chamas que tenham surgido.**
3. **Abra a tampa.**
4. **Se o cheiro persistir, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros da sua área.**

Uma fuga de gás pode causar um incêndio ou uma explosão que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ AVISO: Efectue cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas deste manual antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante.

⚠ AVISO

1. **Não armazene nem utilize combustível ou outro gás ou líquido inflamável junto deste ou de qualquer outro equipamento.**
2. **Uma botija de fornecimento de gás não ligada para utilização não deve ser armazenada junto deste ou de qualquer outro equipamento.**

⚠ AVISO: Não acenda este aparelho sem primeiro ler as secções IGNIÇÃO DO QUEIMADOR deste manual.

INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR: Este manual deverá ficar na posse do proprietário, que deverá guardá-lo para utilização futura.

A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS EXTERIORES.

CE :845BR-0035
ID: 0845

48776 08/01/14 LP
PT - PORTUGUESE

AVISOS

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidos neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

⚠ AVISOS

- ⚠ **Siga as instruções de ligação do regulador para o tipo de grelhador que adquiriu.**
- ⚠ **Não armazene qualquer botija de fornecimento de gás de reserva ou desligada por baixo ou perto do grelhador.**
- ⚠ **Não coloque uma tampa de grelhador ou qualquer outro objecto inflamável em cima ou dentro da área de armazenamento localizada por baixo do grelhador.**
- ⚠ **Uma montagem inadequada pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem contidas neste manual.**
- ⚠ **Após um período de armazenamento e/ou não utilização, o grelhador a gás Weber deverá ser verificado relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizado. Consulte as instruções deste manual para obter os procedimentos correctos.**
- ⚠ **Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.**
- ⚠ **Não utilize o grelhador a gás Weber® se existir alguma fuga nas ligações de gás.**
- ⚠ **Não devem existir materiais inflamáveis a menos de 60 cm da parte posterior ou lados do grelhador.**
- ⚠ **O grelhador a gás Weber® não deve ser utilizado por crianças. As partes de fácil acesso do grelhador podem estar muito quentes. Enquanto estiver a utilizá-lo, mantenha as crianças afastadas desse local.**
- ⚠ **Tenha o máximo cuidado quando utilizar o grelhador a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.**
- ⚠ **Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cerca de cinco minutos antes de tentar reacender a chama do gás, de acordo com as instruções de acendimento.**
- ⚠ **Não utilize carvão, briquetes ou pedra lávica no seu grelhador a gás Weber®.**
- ⚠ **Durante a confecção dos alimentos, nunca se incline sobre o grelhador aberto nem coloque as mãos ou dedos na extremidade frontal do compartimento de grelhar.**
- ⚠ **Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.**
- ⚠ **Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.**
- ⚠ **O grelhador a gás Weber® deve ser limpo regularmente de forma meticulosa.**
- ⚠ **Durante a limpeza de válvulas ou queimadores, não alargue orifícios ou aberturas.**
- ⚠ **O gás propano liquefeito não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural numa unidade GPL é perigosa e anulará a garantia do grelhador.**
- ⚠ **Uma botija de fornecimento de gás com fissuras ou ferrugem pode ser perigosa, pelo que deverá ser verificada pelo fornecedor de gás. Não utilize uma botija de fornecimento de gás que possua uma válvula danificada.**
- ⚠ **Mesmo que a botija de fornecimento de gás possa parecer vazia, poderá conter ainda algum gás. A botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.**
- ⚠ **Em nenhuma circunstância deverá tentar desligar o regulador de gás ou qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.**
- ⚠ **Utilize luvas de churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.**
- ⚠ **Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. A unidade deve estar montada correctamente, de acordo com as instruções descritas em "Instruções de montagem".**
- ⚠ **Não coloque um depósito de combustível dentro do armário.**
- ⚠ **Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. Ignorar este aviso pode causar um incêndio ou uma explosão que podem originar danos materiais ou causar ferimentos graves ou morte.** ◆

ÍNDICE

AVISOS 2

ÍNDICE 3

VISTA EXPANDIDA 4

LISTA DA VISTA EXPANDIDA 5

GARANTIA 6

INSTRUÇÕES GERAIS 6

ARMAZENAMENTO 6

FUNCIONAMENTO 7

INSTRUÇÕES PARA O GÁS 7

DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO 7

INSTALAR A BOTIJA 8

OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA 8

LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO 9

PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS 10

VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS 11

ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO 13

VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO 13

CARACTERÍSTICAS DE LUZ 13

LUZ DA PEGA WEBER® GRILL OUT™ 13

MANÍPULOS DE CONTROLO ILUMINADOS 13

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR 14

TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL 14

INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL 14

OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO 15

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL 16

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL 16

PARA APAGAR 16

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL 17

PARA APAGAR 17

DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS 18

PRÉ-AQUECIMENTO 18

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA 18

PINGOS E GORDURA 18

SISTEMA FLAVORIZER® 18

SEAR STATION® 18

MÉTODOS DE COZEDURA 19

COZEDURA DIRECTA 19

COZEDURA INDIRECTA 19

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL 20

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL 20

PARA APAGAR 20

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL 20

PARA APAGAR 20

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION® 21

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION® 21

PARA APAGAR 21

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION® 22

PARA APAGAR 22

UTILIZAR A SEAR STATION® 22

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO 23

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO 23

PARA APAGAR 23

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO FUMEIRO 24

PARA APAGAR 24

UTILIZAR O FUMEIRO 25

LIMPAR O FUMEIRO 25

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR 26

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR 26

PARA APAGAR 26

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO ASSADOR 27

PARA APAGAR 27

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES 28

UTILIZAR O ASSADOR 28

GRELHAR COM O ASSADOR 29

ARMAZENAMENTO DO MOTOR DO ASSADOR 29

ARMAZENAMENTO DO ESPETO DO ASSADOR 29

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 30

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL 30

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION® 31

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO ASSADOR 31

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA PEGA GRILL-OUT™ 31

MANUTENÇÃO 32

LIMPEZA 32

PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL 32

REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER® 32

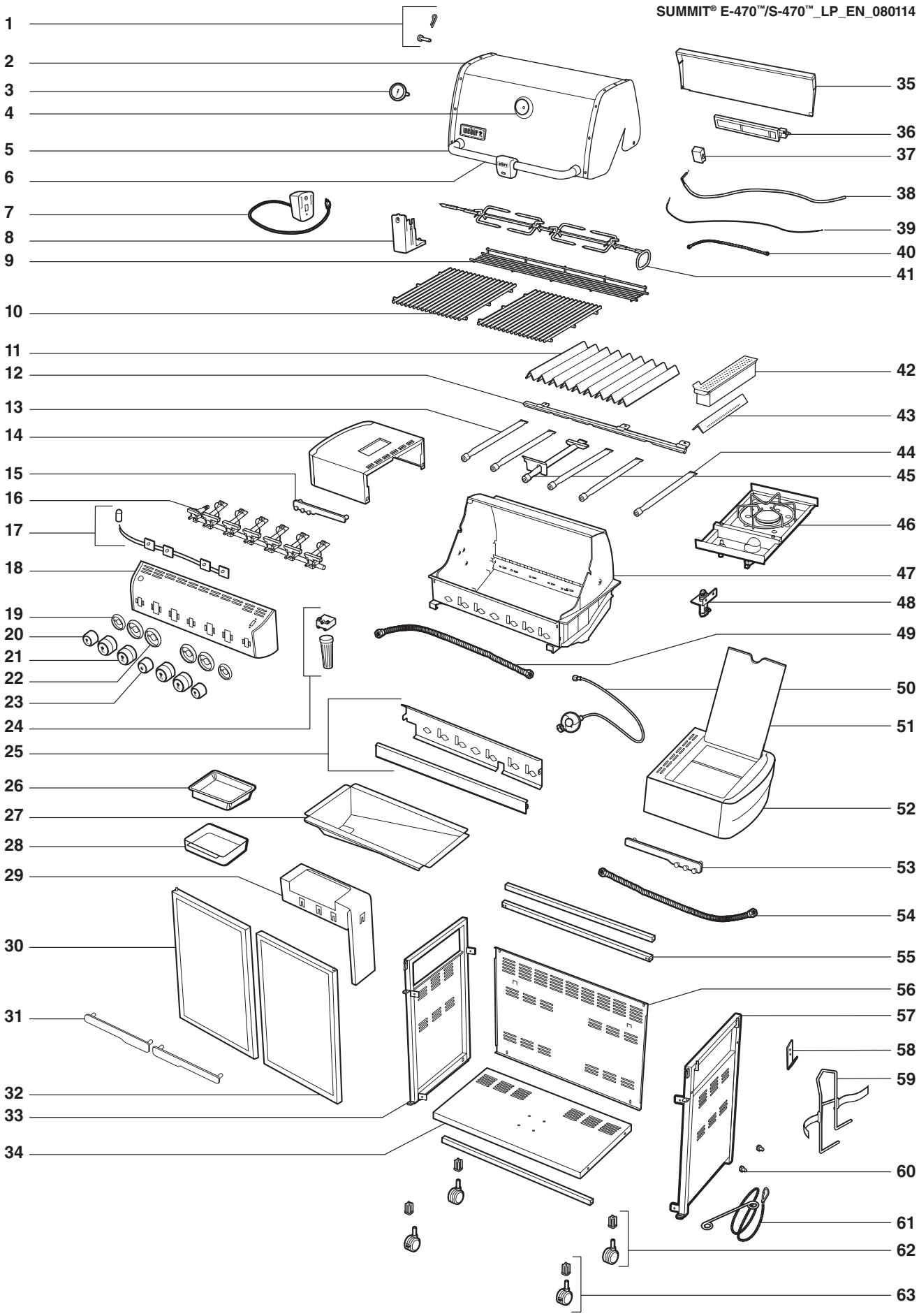
LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR 32

SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS 33

MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL 35

MANUTENÇÃO ANUAL 35

VISTA EXPANDIDA



LISTA DA VISTA EXPANDIDA

1. Kit fixador da tampa e da taça
2. Tampa
3. Termómetro
4. Moldura do termómetro
5. Pega
6. Luz da pega Grill Out™
7. Motor do assador
8. Suporte do assador
9. Prateleira de aquecimento
10. Grelha*
11. Barra Flavorizer®
12. Canal Crossover®
13. Tubo do queimador
14. Mesa lateral
15. Suporte esquerdo dos utensílios
16. Colector
17. Cablagem do painel de controlo
18. Painel de controlo
19. Moldura do manípulo pequeno
20. Manípulo pequeno
21. Manípulo grande
22. Moldura do manípulo grande
23. Manípulo da Sear Station®
24. Compartimento das pilhas
25. Aleta de água/protecção térmica
26. Colector de pingos descartável
27. Tabuleiro de gordura corrediço
28. Colector de recolha
29. Suporte do colector de recolha
30. Porta esquerda
31. Pega da porta
32. Porta direita
33. Painel esquerdo da estrutura
34. Painel inferior
35. Tampa do queimador por IV
36. Queimador por infravermelhos
37. Caixa do queimador por IV
38. Fio de ignição do queimador por IV
39. Acoplador térmico
40. Tubo flexível do queimador por IV
41. Montagem do espeto do assador
42. Caixa de defumar
43. Barra de defumar
44. Queimador de defumar
45. Tubo do queimador da Sear Station®
46. Queimador lateral
47. Compartimento de grelhar
48. Antepara
49. Tubo flexível do colector
50. Tubo flexível/Regulador
51. Tampa do queimador lateral
52. Mesa do queimador lateral
53. Suporte direito dos utensílios
54. Linha de gás do queimador lateral
55. Suporte da estrutura
56. Painel posterior
57. Painel direito da estrutura
58. Suporte e gancho da botija
59. Gancho da botija
60. Carril da botija
61. Suporte para fósforos
62. Roda
63. Calços de bloqueio

*A grelha de cozedura varia dependendo do modelo adquirido.

GARANTIA

Obrigado por adquirir um produto WEBER®. A Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da Weber é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER® na eventualidade de uma falha ou defeito.

Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto.
Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A Weber garante, ao comprador do produto WEBER® (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER® está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER®, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.) Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a Weber concordam ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER® online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registar o produto WEBER® confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a Weber caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER® seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da Weber utilizando as informações de contacto do nosso site Web (www.weber.com ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A Weber, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a Weber pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A Weber pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a Weber não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terramotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER® que não sejam peças genuínas da Weber anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela Weber e realizada por um técnico de assistência autorizado da Weber anulará a presente Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba de cozedura: 10 anos contra ferrugem/aberturas (2 anos para a tinta excluindo desgaste ou descoloração)
Conjunto da tampa: 10 anos contra ferrugem/aberturas
Tubos do queimador em aço inoxidável: 10 anos contra ferrugem/aberturas
Grelhas de cozedura em aço inoxidável: 5 anos contra ferrugem/aberturas
Barras em aço inoxidável Flavorizer®: 5 anos contra ferrugem/aberturas
Grelhas de cozedura em ferro fundido esmaltado: 5 anos contra ferrugem/aberturas
Todas as restantes peças: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

Consulte a lista da Unidade de Negócios Internacional no fim do Manual do Utilizador para obter informações de contacto adicionais.

INSTRUÇÕES GERAIS

O seu grelhador a gás Weber® é um equipamento de cozinha para exteriores e portátil. Com o grelhador a gás Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada e as barras Flavorizer® conferem aquele sabor a "ar livre" aos alimentos.

O grelhador a gás Weber® é portátil, podendo assim alterar facilmente a localização do mesmo no jardim ou pátio. O facto de ser portátil significa que é possível levar o grelhador a gás Weber® consigo nas suas viagens.

O gás propano liquefeito (GPL) é mais rápido de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar a churrasqueira a gás Weber®. Por isso, pedimos que leia atentamente antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®.
- O grelhador não pode ser utilizado por crianças.
- Não ligue a um fornecimento de gás natural (gás da rede). As válvulas e orifícios são concebidos exclusivamente para gás GPL.
- Não utilizar com briquetes de carvão ou pedra de lávica.
- Utilize apenas uma botija de gás GPL de 3 kg - 13 kg.
- No Reino Unido, este aparelho tem de estar equipado com um regulador em conformidade com a norma BS 3016, com um débito nominal de 37 milibares. (Fornecido com o grelhador.)
- Evite dobrar o tubo flexível.
- O comprimento do tubo flexível não deve ser superior a 1,5 metros.
- É aconselhável substituir o tubo flexível de gás do seu grelhador a gás Weber a cada 5 anos. Alguns países podem ter requisitos que o tubo flexível de gás seja substituído em menos de 5 anos, nesse caso, o requisito desse país tem prioridade.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- Só devem ser utilizados um tubo flexível e um regulador de baixa pressão aprovados.
- Os conjuntos de reguladores e tubos flexíveis de pressão de substituição devem ser aqueles especificados pelo fabricante do aparelho a gás de grelhar para exteriores. ◆

ARMAZENAMENTO

- Quando a churrasqueira a gás Weber® não estiver a ser utilizada, desligue a válvula da botija de fornecimento de gás.
- Ao armazenar a churrasqueira a gás Weber® dentro de casa, desligue a linha de fornecimento de gás. A botija de gás deve ser armazenada no exterior, num local bem ventilado.
- Se a botija de fornecimento de gás não for retirada da churrasqueira a gás Weber®, o grelhador e a botija de fornecimento de gás completos devem ser guardados num local exterior bem ventilado.
- As botijas de fornecimento de gás devem ser armazenadas no exterior numa área bem ventilada, fora do alcance das crianças. As botijas de fornecimento de gás desligadas não devem ser armazenadas num edifício, garagem ou noutra área fechada. ◆

INSTRUÇÕES GERAIS

FUNCIONAMENTO

⚠ **AVISO: Este aparelho destina-se apenas a uma utilização no exterior e nunca deve ser utilizado em garagens e alpendres ou varandas cobertos ou fechados.**

⚠ **AVISO: A churrasqueira a gás Weber® nunca deve ser utilizada por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.**

⚠ **AVISO: O grelhador não deve ser utilizado quando existirem materiais inflamáveis a menos de 60 cm do topo, fundo, parte posterior ou lados do grelhador.**

⚠ **AVISO: A churrasqueira a gás Weber® não se destina a ser instalada dentro ou sobre caravanas e/ou barcos.**

⚠ **AVISO: Quando em utilização, o grelhador fica quente. Nunca deixe o aparelho sem supervisão.**

⚠ **AVISO: Mantenha quaisquer cabos eléctricos e o tubo de alimentação de combustível afastados das superfícies quentes.**

⚠ **AVISO: Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc..., e materiais combustíveis.**

⚠ **AVISO: Nunca guarde uma botija de fornecimento de gás (de reserva) perto da churrasqueira a gás Weber®.**

⚠ **AVISO: Este aparelho fica muito quente. Tenha muito cuidado quando estiverem presentes crianças ou idosos.**

⚠ **AVISO: Não desloque o aparelho enquanto está incandescente.**

⚠ **AVISO: Use luvas de protecção quando utilizar este aparelho.** ◆

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO

- Gás propano liquefeito (GPL) é um produto à base de petróleo como a gasolina e o gás natural. O gás GPL é um gás com temperaturas e pressões normais. Sob pressão moderada, dentro de uma botija, o gás GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada, o líquido evapora rapidamente e torna-se gás.
- O gás GPL tem um odor semelhante ao gás natural. Deve prestar atenção a este odor.
- O gás GPL é mais pesado que o ar. Uma fuga de gás GPL pode acumular-se nas áreas baixas e evitar dispersão.
- A botija GPL tem de ser instalada, transportada e guardada numa posição vertical. As botijas GPL não devem ser deixadas cair ou ser manuseadas grosseiramente.
- Nunca guarde ou transporte a botija GPL em locais onde as temperaturas podem atingir os 51°C (demasiado quente para segurar nas mãos - por exemplo: não deixe a botija GPL dentro de um carro num dia quente).
- Trate as botijas GPL "vazias" com o mesmo cuidado como quando estão cheias. Mesmo quando o depósito GPL está sem líquido pode ainda existir pressão de gás na botija. Feche sempre a válvula da botija antes de desligar.
- Não utilize uma botija GPL danificada. Botijas de GPL amolgadas ou ferrugentas, ou botijas com uma válvula danificada, podem ser perigosas e devem ser substituídas imediatamente por uma nova.
- A junta onde o tubo flexível liga à botija GPL tem de ser testada relativamente a fugas sempre que a botija GPL for ligada. Por exemplo, teste sempre que a botija GPL for enchida.
- Certifique-se de que o regulador está montado com o pequeno orifício de ventilação virado para baixo para não acumular água. Esta ventilação não deve ter sujidade, gordura, insectos etc. ◆

TUBO, REGULADOR E VÁLVULA DE SUBSTITUIÇÃO

⚠ **AVISO IMPORTANTE: Recomendamos que substitua o tubo do gás do seu grelhador a gás Weber cada 5 anos. Alguns países podem requerer que o tubo do gás seja substituído num espaço inferior a 5 anos e, nesse caso, o requisito desse país tem precedência.**

Para obter um tubo, regulador e válvula de substituição, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua zona através da informação de contacto contida no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.

PAÍS	TIPO E PRESSÃO DE GÁS
Bulgária, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hungria, Islândia, Letónia, Lituânia, Malta, Holanda, Noruega, Roménia, Eslováquia, Eslovénia, Suécia, Turquia	**I_3B/P - 30 mbar**
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polónia	**I_3P - 37 mbar**
Áustria, Alemanha	**I_3B/P - 50 mbar**

DADOS DE CONSUMO

	Propano kW	Butano kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propano g/h	**Butano g/h**
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

INSTALAR A BOTIJA

Adquira uma botija de gás cheia junto do seu fornecedor de gás

A botija tem de ser sempre instalada, transportada e guardada numa posição vertical. Nunca permita que a botija caia ou seja manuseada inadequadamente. Nunca armazene a botija onde as temperaturas possam exceder os 51° C (demasiado quente para a segurar na mão). Por exemplo, não deixe a botija no carro em dias quentes. (Consulte: "DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS GPL"). ◆

OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA

Pode montar a botija no painel lateral direito utilizando o gancho da botija ou coloque a botija no chão. A botija deve ser colocada fora do armário base, no lado direito do grelhador. Não tente instalar a botija no interior do armário base.

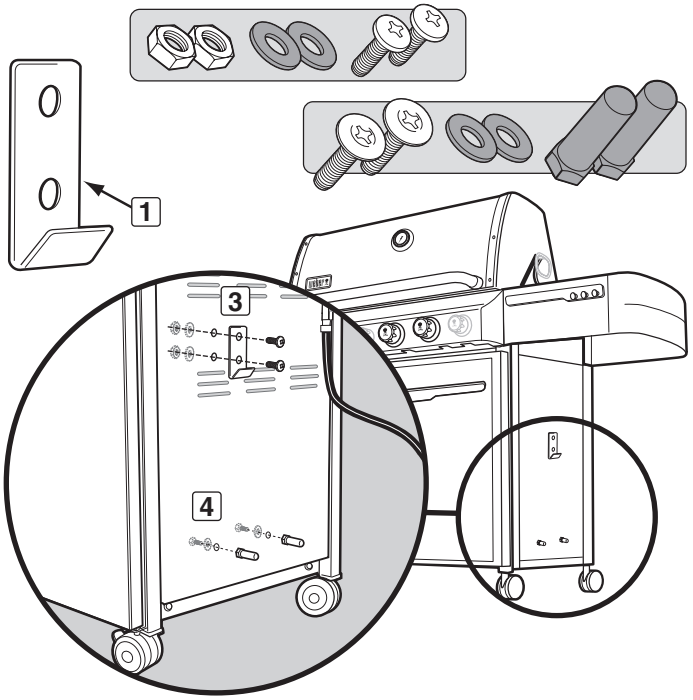
Instalação do gancho da botija

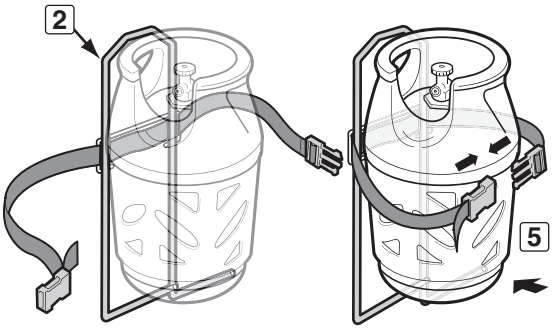
É necessário: o suporte do gancho da botija **(1)** e gancho da botija **(2)**.

A) Posicione o suporte do gancho da botija no painel exterior direito do grelhador. Aperte com parafusos, anilhas e porcas **(3)**.
B) Monte as calhas da botija **(4)** nos dois orifícios por baixo do suporte do gancho da botija. Aperte com parafusos, anilhas e porcas.
C) Rode a botija de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira.
D) Segure no gancho da botija e incline a botija de forma a que os dois suportes dobrados do gancho da botija estejam debaixo da flange da base da botija. Ajuste o comprimento da correia à botija e encaixe as extremidades **(5)**.
E) Levante e coloque o gancho da botija no suporte do gancho da botija, conforme indicado **(6)**.

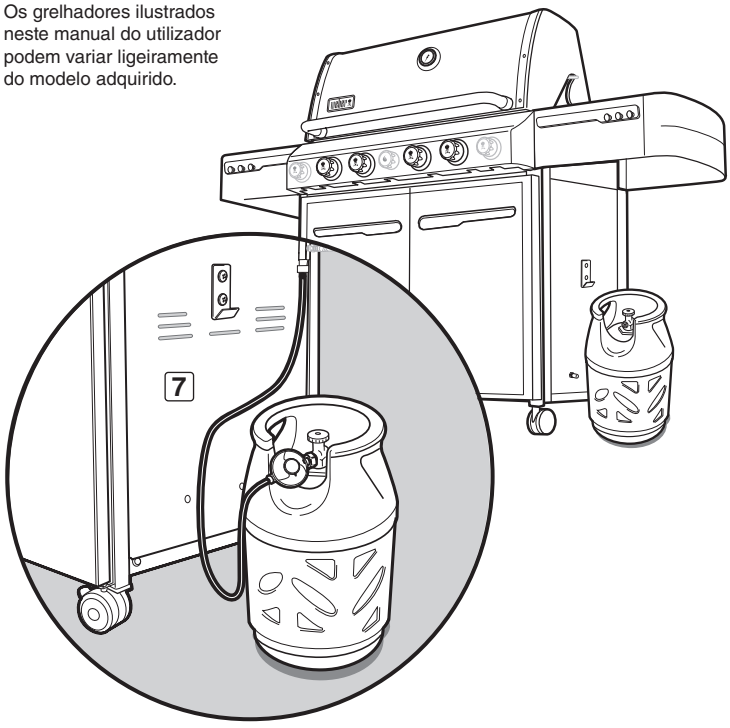
Instalação no chão

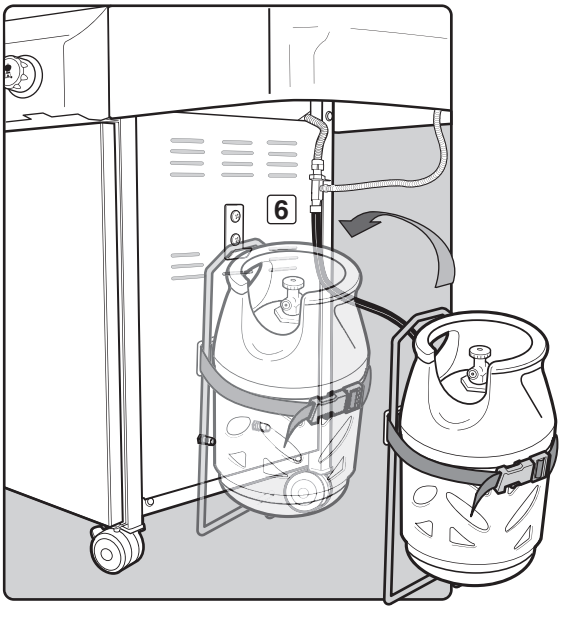
A) Coloque a botija no chão, fora do armário base, no lado direito do grelhador **(7)**.
B) Rode a botija GPL de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira a gás Weber®. ◆





Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.





INSTRUÇÕES PARA O GÁS

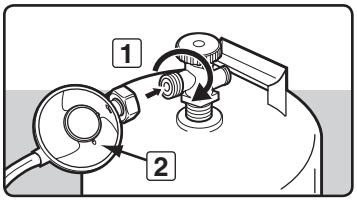
LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

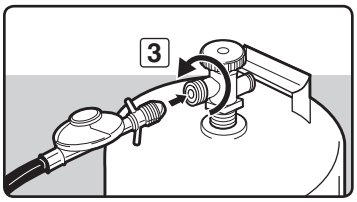
⚠ Aviso: Certifique-se de que a válvula do regulador ou da botija GPL está fechada.

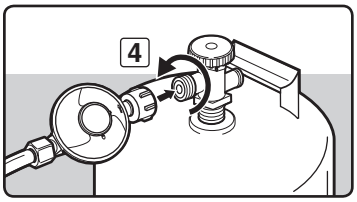
A) Ligue a botija GPL.

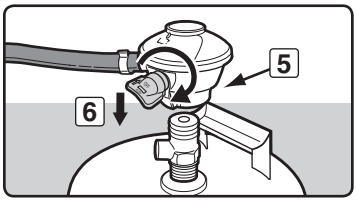
Em alguns reguladores é preciso premir ON para ligar e OFF para desligar, outros possuem uma porca que roda para a esquerda que liga à válvula da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.

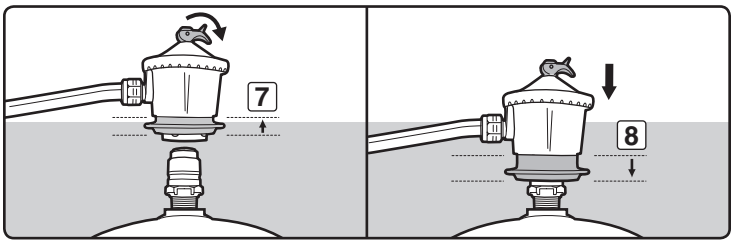
a) Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a direita **(1)**. Coloque o regulador de forma a que o orifício de ventilação **(2)** fique virado para baixo.
b) Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a esquerda **(3) (4)**.
c) Rode a alavanca do regulador **(5)** no sentido dos ponteiros do relógio para a posição desligar. Empurre o regulador para baixo na válvula do depósito até o regulador encaixar na posição **(6)**.
d) Certifique-se de que a alavanca do regulador se encontra na posição desligar. Deslize o anel do regulador para cima **(7) (9)**. Empurre o regulador para baixo na direcção da válvula do depósito e mantenha a pressão. Deslize o anel para fechar **(8) (10)**. Se o regulador não bloquear, repita o procedimento. ◆

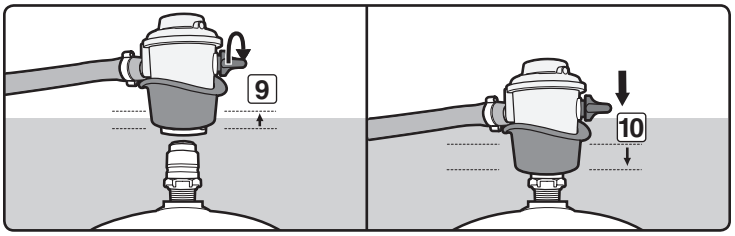












INSTRUÇÕES PARA O GÁS

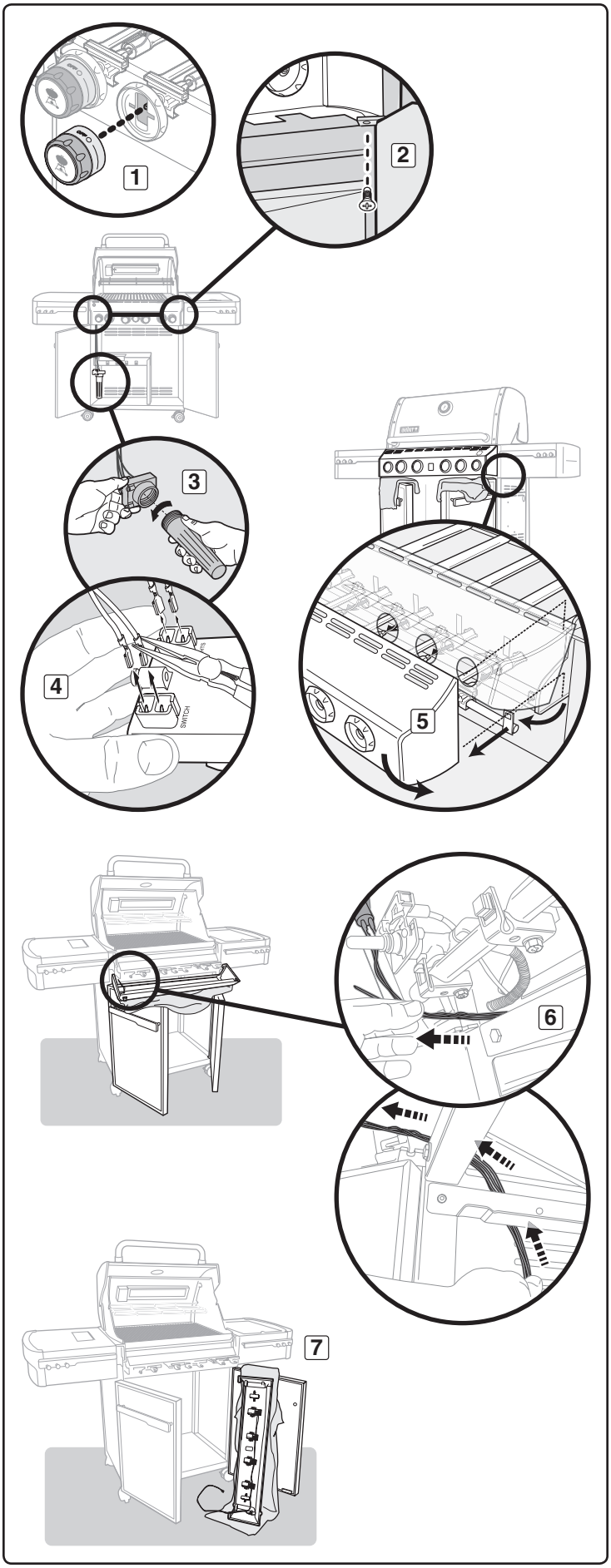
PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS

⚠ AVISO: As ligações de gás do seu grelhador a gás Summit® foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás antes de utilizar o seu grelhador a gás Summit®.

Retirar a consola de controlo de gás

Ferramentas necessárias: Chave de fendas, alicate e toalhas.

A) Retire os botões de regulação de gás do queimador **(1)**.
B) Abra ambas as portas. Com uma chave de fendas, retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás **(2)**.
C) Eleve e retire o compartimento das pilhas localizado no interior do armário do grelhador **(3)**.
D) Utilizando um alicate de bico fino, desconecte os terminais eléctricos da parte superior do compartimento das pilhas **(4)**. **Não puxe os fios; retire-os puxando os terminais eléctricos.**
E) Coloque toalhas nas partes superiores dos conjuntos das portas. **Tal protege a consola de controlo de gás e os conjuntos das portas de serem riscados no passo seguinte.**
F) Incline a parte inferior da consola de controlo de gás para a frente. Eleve ligeiramente **(5)** e, em seguida, rode-a virada para baixo para a apoiar nas partes superiores dos conjuntos das portas. **(Tenha cuidado para não quebrar nem desligar os fios dos LEDs da consola de controlo de gás.)**
G) Retire cuidadosamente os fios da bateria do interior do armário do grelhador **(6)**.
H) Abra completamente a porta direita. Coloque a consola de controlo de gás no piso, apoiada sobre a toalha que cobre o conjunto da porta direita **(7)**.



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar se existem fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou chamas abertas na área enquanto estiver a verificar a existência de fugas. As faíscas ou chamas poderão resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

⚠ AVISO: Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

Nota: Todas as ligações de fábrica foram cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas. A chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve voltar a verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®. O transporte e manuseamento pode desapertar ou danificar um acessório de gás.

⚠ AVISO: Efectue estas verificações de fugas, mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante ou na loja.

Nota: Uma vez que as soluções de teste de fugas, incluindo a água e detergente, podem ser levemente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação da existência de fugas.

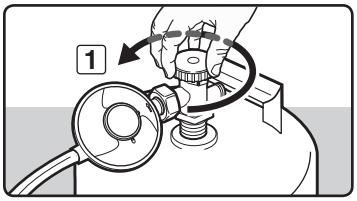
Se o grelhador tiver um queimador lateral, certifique-se de que este se encontra desligado.

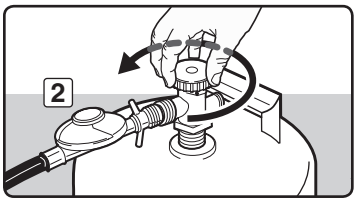
Para verificar se existem fugas: abra a válvula da botija de gás, rodando a válvula da botija à mão, para a esquerda.

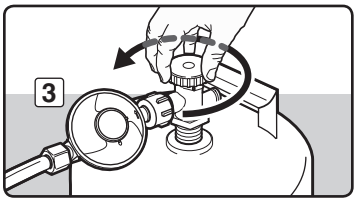
⚠ AVISO: Não ligue os queimadores quando verificar se existem fugas.

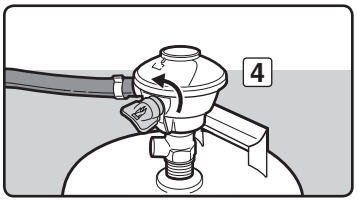
É necessário: uma solução de água e sabão e um pano ou pincel para a aplicar.

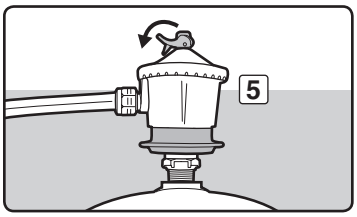
A) Misture a água com o sabão.
B) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador.
   a) Rode a válvula da botija para a esquerda **(1) (2) (3)**.
   b) Rode a alavanca do regulador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição ligar **(4)**.
   c) Desloque a alavanca do regulador para a posição para ligar **(5) (6)**.
C) Verifique se existem fugas molhando o acessório com a solução de água e sabão e verificando se surgem bolhas. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Se existir uma fuga, desligue o gás e aperte o acessório. Volte a ligar o gás e verifique novamente utilizando a solução de água com sabão. Se a fuga não parar, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.
D) Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.

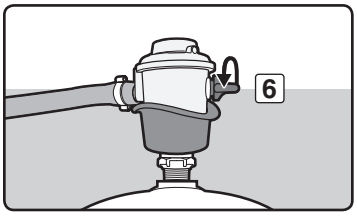












INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Verifique

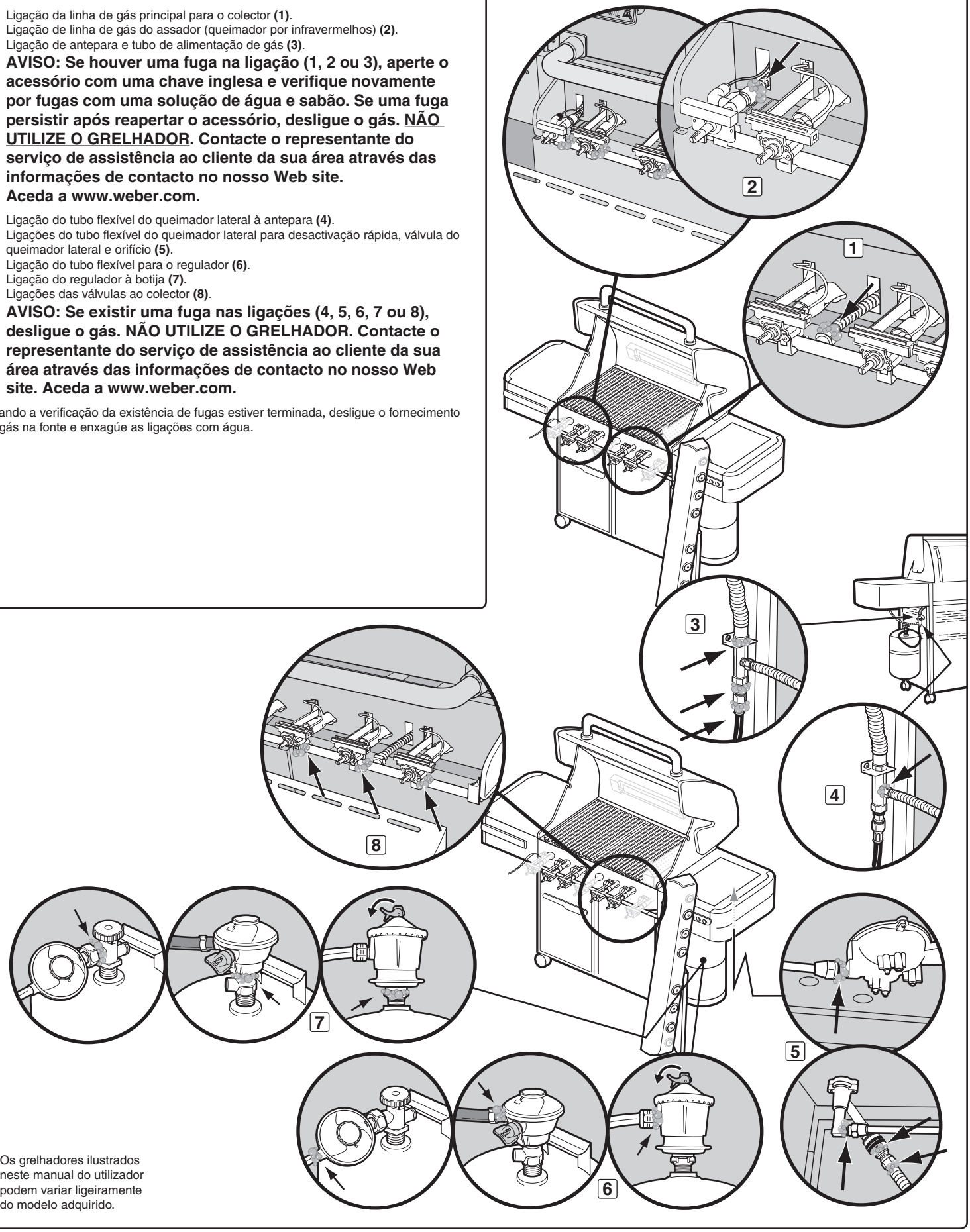
A) Ligação da linha de gás principal para o colector **(1)**.
B) Ligação de linha de gás do assador (queimador por infravermelhos) **(2)**.
C) Ligação de antepara e tubo de alimentação de gás **(3)**.

⚠ **AVISO: Se houver uma fuga na ligação (1, 2 ou 3), aperte o acessório com uma chave inglesa e verifique novamente por fugas com uma solução de água e sabão. Se uma fuga persistir após reapertar o acessório, desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.**

D) Ligação do tubo flexível do queimador lateral à antepara **(4)**.
E) Ligações do tubo flexível do queimador lateral para desactivação rápida, válvula do queimador lateral e orifício **(5)**.
F) Ligação do tubo flexível para o regulador **(6)**.
G) Ligação do regulador à botija **(7)**.
H) Ligações das válvulas ao colector **(8)**.

⚠ **AVISO: Se existir uma fuga nas ligações (4, 5, 6, 7 ou 8), desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.**

Quando a verificação da existência de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Reinstalar a consola de controlo de gás

A) Para reinstalar o conjunto da consola de controlo de gás, inverta os passos de "Remover a consola de controlo de gás" descritos anteriormente.
B) Verifique se as ligações eléctricas estão correctas. Consulte "FUNCIONALIDADES DE LUZ".

⚠ **AVISO: Certifique-se de que todas as peças estão montadas e as ferramentas estão totalmente apertadas antes de utilizar o grelhador. Caso este aviso não seja respeitado, pode ocorrer um incêndio, uma explosão ou falha estrutural, podendo resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou danos materiais.** ◆

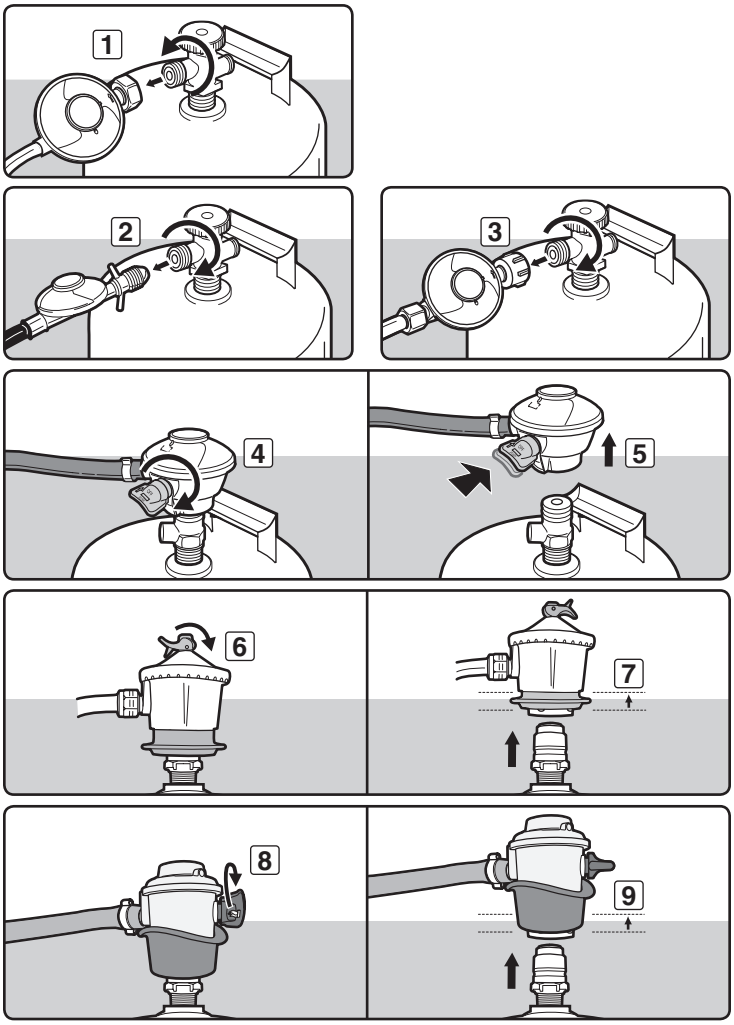
ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

É recomendável abastecer a botija GPL antes de estar completamente vazia. Para abastecer, leve a botija GPL a um fornecedor de "Gás propano".

Remoção da botija de fornecimento de gás:
A) Desligue o fornecimento de gás e desligue o conjunto do tubo flexível e do regulador da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.
   a) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a esquerda **(1)**.
   b) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a direita **(2) (3)**.
   c) Rode a alavanca do regulador no sentido dos ponteiros do relógio **(4)** para a posição desligar. Empurre a alavanca do regulador até se libertar do depósito **(5)**.
   d) Desloque a alavanca do regulador para a posição desligar **(6) (8)**. Deslize o anel do regulador para cima **(7) (9)** para desligar do depósito.
B) Substitua a botija vazia por uma botija cheia. ◆

VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

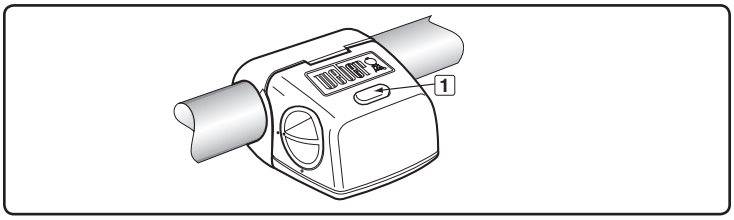
Consulte "LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO". ◆



CARACTERÍSTICAS DE LUZ

LUZ DA PEGA WEBER® GRILL OUT™

A luz da pega Weber Grill Out™ tem um "sensor de inclinação" integrado. Com o botão de alimentação **(1)** activado, a luz acende-se quando a tampa do grelhador está aberta. A luz desligar-se-á quando a tampa for fechada. Para uso diurno, desactive o sensor premindo o botão de alimentação. ◆



MANÍPULOS DE CONTROLO ILUMINADOS

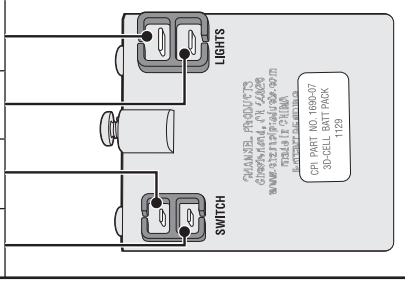
O seu grelhador a gás possui manípulos de controlo que acendem; permitindo afinar as definições de calor, mesmo em condições de pouca luz.

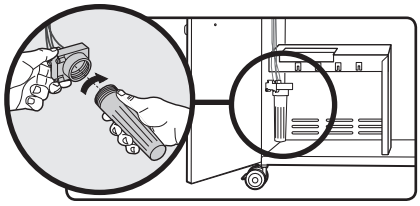
Necessita de três pilhas "D" alcalinas. Não misture pilhas novas com pilhas usadas ou diferentes tipos de pilhas (padrão, alcalinas ou recarregáveis). O compartimento das pilhas está situado no interior do armário no lado esquerdo.

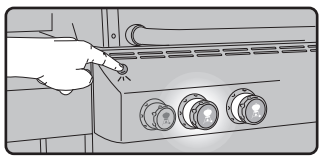
Para utilizar, active o botão de alimentação. ◆

CABLAGEM DO COMPARTIMENTO DAS PILHAS

1	FIO PRETO
2	FIO VERDE
3	FIO VERMELHO
4	FIO VERMELHO







ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

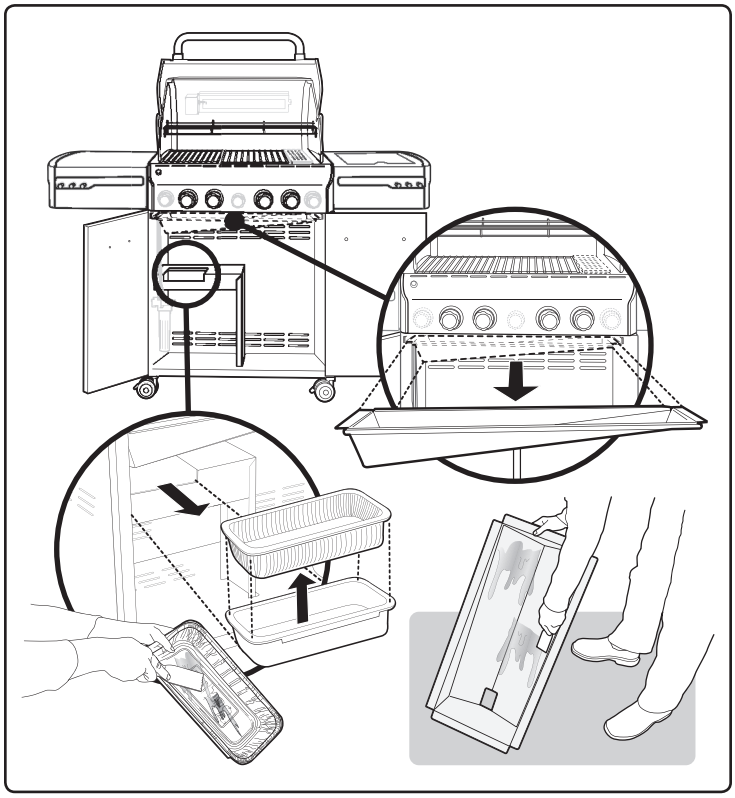
TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura.

Retire o excesso de gordura com uma espátula de plástico; consulte a ilustração. Quando necessário, lave o tabuleiro de gordura e o colector de pingos com uma solução de sabão e água, de seguida, enxagúe com água limpa. Substitua o colector de pingos descartável, conforme necessário.

⚠ **AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.**

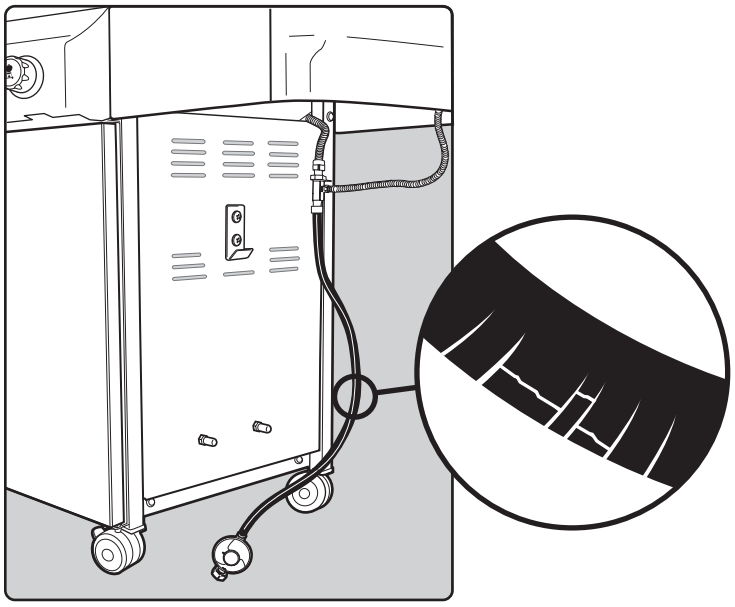
⚠ **ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.** ◆



INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL

O tubo flexível deve ser inspeccionado a respeito de quaisquer sinais de fissuras.

⚠ **AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.** ◆



OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO

⚠ Abre sempre a tampa antes de acender os queimadores.

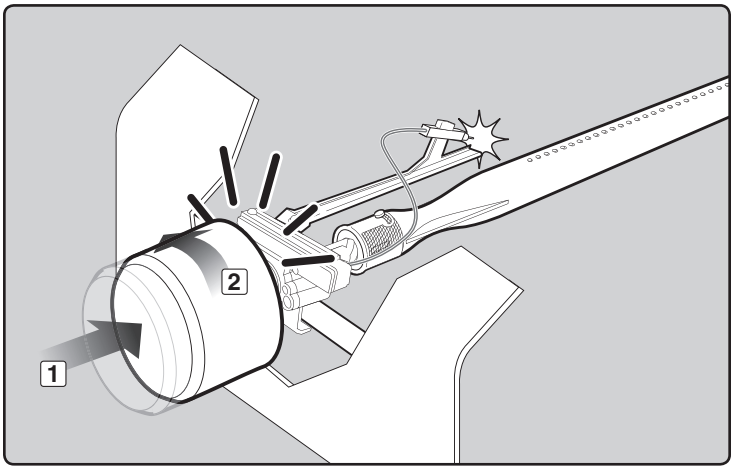
A) Cada manípulo de controlo tem o seu próprio eléctrodo acendedor integrado. Para criar uma faísca tem de premir o manípulo de controlo **(1)** e rodar para LIGAR/ ELEVADO **(2)**.

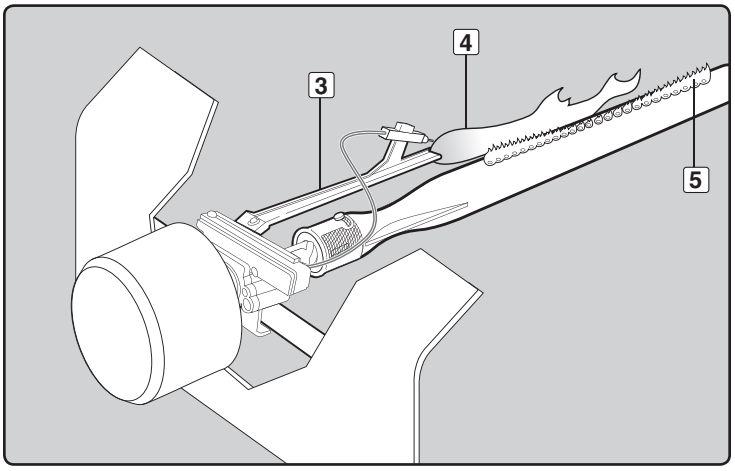
B) Esta acção vai gerar fluxo de gás e uma faísca no tubo de acendimento do queimador **(3)**. Irá ouvir um "estalido" do acendedor. Irá também visualizar uma chama laranja de 7 mm (3") - 12 mm (5") no tubo de acendimento do queimador no lado esquerdo deste **(4)**.

C) **Continue a pressionar o manípulo de controlo do queimador durante dois segundos após o "estalido".** Isto irá fazer com que o gás passe por completo no tubo do queimador **(5)** e garanta o acendimento.

D) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.

⚠ AVISO: Se o queimador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo. ◆





IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

Acendimento do queimador principal

Nota: Cada acendedor do manípulo de controlo cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ELEVADO. Isto ligará cada queimador individual.

A) Abra a tampa **(1)**.
B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados **(2)**. (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR.)

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano liquefeito.

C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(3)**.

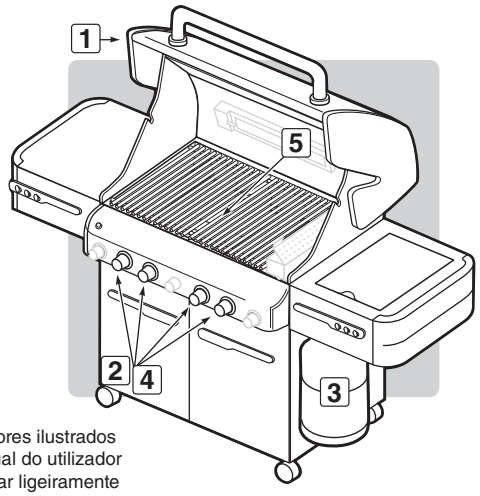
⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

D) Pressione o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO até que ouça o acendedor a emitir um estalido - continue a segurar o manípulo de controlo durante dois segundos. Esta acção irá provocar uma faísca no acendedor, no tubo de acendimento do queimador e no queimador principal **(4)**.
E) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama **(5)**. Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.

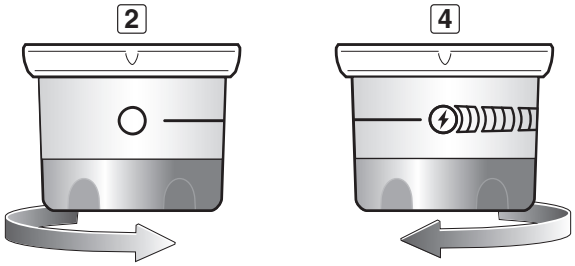
⚠ AVISO: Se o queimador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo. ◆

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

A) Abra a tampa **(1)**.
B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados **(2)**. (Empurre cada manípulo de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar de que estão na posição DESLIGAR.)

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano liquefeito.

C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(3)**.
D) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.

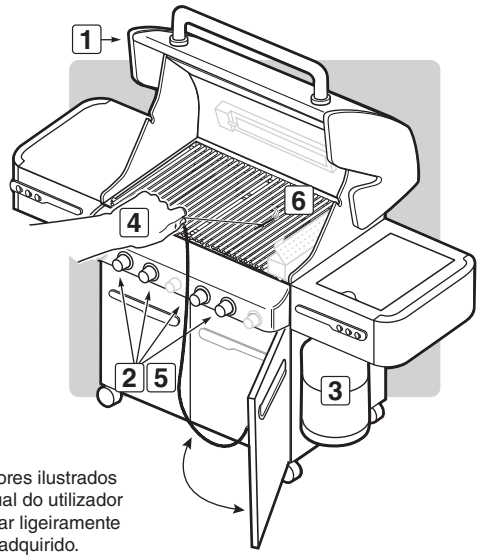
⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

E) Introduza o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e barras Flavorizer® para acender o queimador seleccionado **(4)**.
F) Prima o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO **(5)**.
G) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama **(6)**.

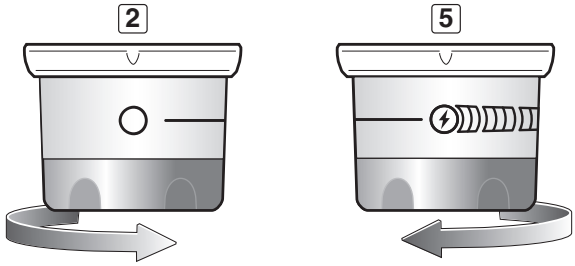
⚠ AVISO: Se o queimador não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente. ◆

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás na fonte. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Regule todos os queimadores para calor ELEVADO e feche a tampa; aqueça durante 10 minutos ou até o termómetro registar 260°-288°C (500°-550°F).
- Crestar carnes e grelhar com a tampa para baixo para obter sempre alimentos grelhados na perfeição.
- Os tempos para grelhar nas receitas têm como base temperaturas de 20˚C (70°F) com pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos, ou a maiores altitudes. Permita menos tempo de grelhagem com temperaturas extremamente quentes.
- Os tempos para grelhar podem variar devido às temperaturas, quantidade, tamanho e forma dos alimentos a serem grelhados.
- A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições para grelhar podem exigir o ajuste dos controlos dos queimadores para obter as temperaturas de grelhagem correctas.
- De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos. Uma grelha cheia de comida requer mais tempo de confecção do que uma grelha quase vazia. Os alimentos grelhados em recipientes, como feijões cozidos, necessitam de mais tempo se forem grelhados numa caçarola funda em vez de um tabuleiro.
- Corte a gordura em excesso dos bifes, costeletas e assados, deixando apenas 6,4 mm (¼ ") de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia contra labaredas indesejadas.
- Os alimentos colocados na grelha directamente acima dos queimadores podem necessitar de ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Utilize tenazes em vez de um garfo para virar e manusear carnes e assim evitar perder sucos naturais. Utilize duas espátulas para manusear peixes grandes inteiros.
- Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores e mova a comida para uma outra área da grelha. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Após a extinção das chamas, volte a acender o grelhador. NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS NUM GRELHADOR A GÁS.
- Algumas comidas, como estufados ou filetes de peixe finos, necessitam de um recipiente para grelhar. Os tabuleiros de alumínio descartáveis são muito convenientes, mas qualquer panela de metal com pegas à prova de fogo também pode ser usada.
- Certifique-se sempre de que o tabuleiro de gordura e o colector de recolha estão limpos e sem resíduos.
- Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com alumínio. Isto pode evitar que a gordura passe para o colector de recolha.
- Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre “bem-passado” e “esturricado”. ◆

PRÉ-AQUECIMENTO

O grelhador a gás Weber® é um equipamento de alta eficiência energética. Funciona a uma potência BTU baixa e económica. É importante pré-aquecer a grelha antes de grelhar. Acenda o grelhador a gás de acordo com as instruções no manual do utilizador. Para pré-aquecer: após o acendimento, regule todos os queimadores para LIGAR/ELEVADO, feche a tampa e aqueça até a temperatura atingir entre 260° e 288° C (500°F e 550°F), a temperatura para grelhar recomendada. Isto irá demorar entre 10 a 15 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento.

Pode ajustar os queimadores individuais, consoante o necessário. As definições de controlo são DESLIGAR, LIGAR/ELEVADO, MÉDIO ou BAIXO.

Nota: Devido às condições de utilização, tais como o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular os controlos do queimador para obter a temperatura de confecção adequada.

Nota: Se o grelhador perder calor enquanto estiver a cozinhar, consulte a secção de resolução de problemas deste manual.

⚠ AVISO: Não desloque a churrasqueira a gás Weber® durante a respectiva utilização ou enquanto a churrasqueira estiver quente.

Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, abra a tampa, desligue os queimadores e aguarde cinco minutos antes de voltar a acendê-lo. ◆

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

Toda a confecção é feita com a tampa para baixo para proporcionar um calor circulado uniforme. Com a tampa fechada, o grelhador a gás cozinha de forma muito idêntica a um forno de convecção. O termómetro na tampa indica a temperatura no interior do grelhador. Todo o pré-aquecimento e grelhagem são feitos com a tampa fechada. Nada de espreitar — perde-se calor sempre que levantar a tampa. ◆

PINGOS E GORDURA

As barras Flavorizer® são concebidas para “fumar” a quantidade correcta de gotas, para dar gosto aos alimentos. As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro de gordura corrediço. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de recolha a respeito de acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro de gordura corrediço. ◆

SISTEMA FLAVORIZER®

Quando os sucos da carne pingam dos alimentos para as barras Flavorizer® especialmente inclinadas, criam fumo que dá aos alimentos aquele sabor irresistível a churrasco. Graças ao design único dos queimadores, às barras Flavorizer® e aos controlos de temperatura flexíveis, a formação descontrolada de labaredas é praticamente eliminada porque VOCÊ controla as chamas. O design especial das barras Flavorizer® e dos queimadores faz com que o excesso de gordura seja dirigido através do tabuleiro de gordura corrediço para o colector de recolha de gordura. ◆

SEAR STATION®

A sua churrasqueira a gás Weber® podem incluir um queimador para crestar carnes e peixes finos. O queimador da Sear Station® tem uma definição de controlo ON ou OFF que funciona com os dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores de crestagem e adjacentes, pode crestar as carnes de forma eficaz, ao mesmo tempo que utiliza áreas de confecção para cozinhar com calor moderado (consulte “IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®”). ◆

MÉTODOS DE COZEDURA

A coisa mais importante a saber acerca de grelhar é o método de cozedura a utilizar para certos alimentos, calor directo ou indirecto. A diferença é simples: colocar a comida directamente sobre o fogo ou dispor o fogo nos lados da mesma. Utilizar o método correcto é o caminho mais curto para grandes resultados—e a melhor forma de garantir que os alimentos estão confeccionados. ◆

COZEDURA DIRECTA

O método directo, semelhante a grelhar, significa que a comida é cozinhada directamente sobre a fonte de calor. Para uma cozedura homogénea, a comida deve ser virada uma vez, a meio do tempo indicado.

Utilize o método directo para comidas que demoram menos de 25 minutos a cozinhar: bifes, costeletas, kebabs, salsichas, vegetais, etc.

A cozedura directa é também necessária para crestar as carnes. Crestar cria uma fantástica textura crocante e caramelizada nos locais onde a comida está em contacto com a grelha. Dá também cor e sabor a toda a superfície. Bifes, costeletas, peitos de galinha e grandes pedaços de carne, todos beneficiam deste método.

Para crestar carnes, coloque-as em calor directo alto durante 2 a 5 minutos por lado. As peças mais pequenas requerem menos tempo a crestar. Normalmente, após a formação da crosta, a comida é cozinhada a uma temperatura inferior. Pode terminar de grelhar cozinhados rápidos com o método directo; utilize o método indirecto para cozinhados mais demorados.

Para configurar o grelhador a gás para grelhar directamente, pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em ELEVADO. Coloque a comida na grelha e ajuste todos os queimadores para a temperatura indicada na receita. Feche a tampa do grelhador e levante-a apenas para virar os alimentos ou para verificar a cozedura no final do tempo de cozedura recomendado. ◆

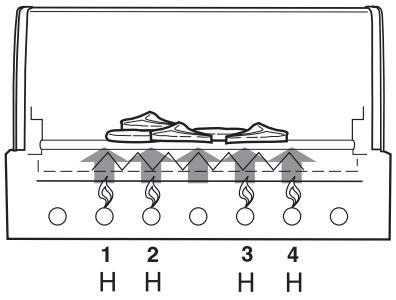
COZEDURA INDIRECTA

O método indirecto é semelhante a assar, mas com os benefícios adicionais da textura, sabor e aspecto grelhado que não obtém num forno. Para configurar em cozedura indirecta, os queimadores de gás são acessos em ambos os lados da comida, mas não directamente sob esta. O calor aumenta, é reflectido na tampa, nas superfícies interiores do grelhador e circula para cozinhar lentamente a comida uniformemente em todos os lados, à semelhança de um forno de convecção, não sendo necessário virar a comida.

Utilize o método indirecto para comidas que necessitam de mais de 25 minutos no grelhador ou para comidas tão delicadas que a exposição directa às chamas deixa-as secas ou queimadas. Exemplos incluem carne assada, costelas, frangos inteiros, perus e outros grandes pedaços de carne, assim como filetes de peixe delicados.

Para configurar o grelhador a gás para cozedura indirecta, pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em ELEVADO. Ajuste os queimadores de cada lado da comida para a temperatura indicada na receita e desligue o(s) queimador(es) directamente por baixo da comida. Para os melhores resultados, coloque os assados, frangos ou grandes pedaços de carne numa grelha de assar no interior de um tabuleiro de alumínio descartável de grande espessura. Para tempos de confecção mais longos, adicione água ao tabuleiro de alumínio para evitar que os pingos queimem. Os pingos podem ser utilizados para fazer molhos. ◆

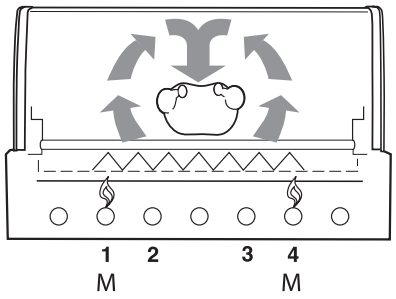
4 QUEIMADOR



MÉTODO DIRECTO

A comida é colocada na área das grelhas directamente sobre os queimadores acesos.

4 QUEIMADOR



MÉTODO INDIRECTO

A comida é colocada na área das grelhas entre os queimadores acesos.

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de labaredas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

A) Abra a tampa do queimador lateral **(1)**.
B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita) **(2)**.
C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(3)**.
D) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO **(4).**
E) Prima várias vezes o botão de ignição de modo a ouvir sempre um estalido até ver uma chama **(5)**.

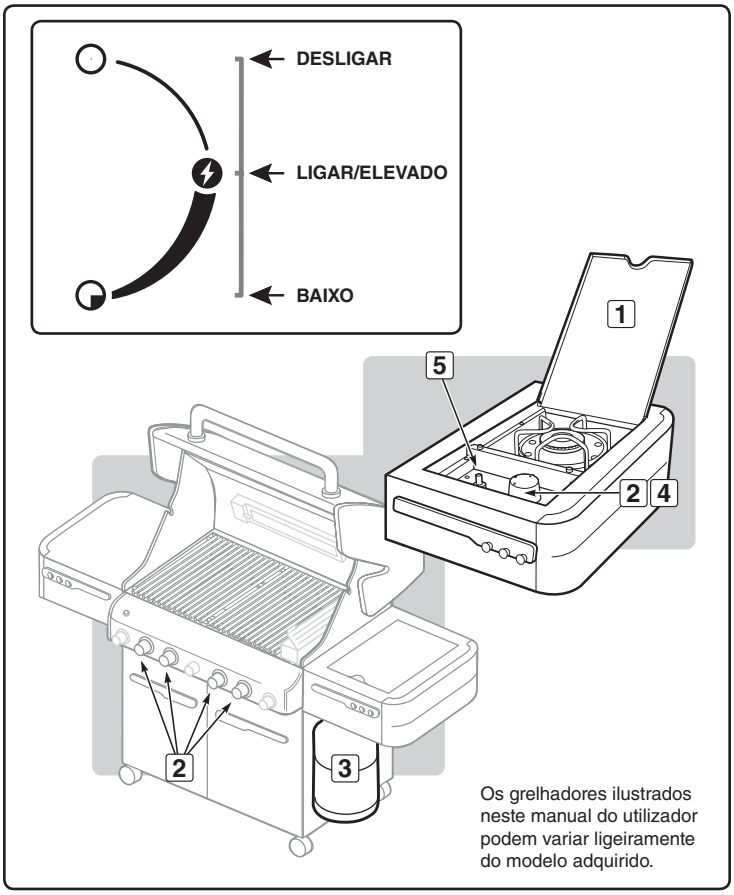
⚠ ATENÇÃO: A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ AVISO: Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL"). ◆

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

A) Abra a tampa do queimador lateral **(1)**.
B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada **(2)** (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita).
C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(3)**.
D) Coloque um fósforo num suporte para fósforos e acenda-o.
E) Segure no suporte para fósforos e no fósforo aceso em cada lado do queimador lateral **(4)**.
F) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO **(5)**.

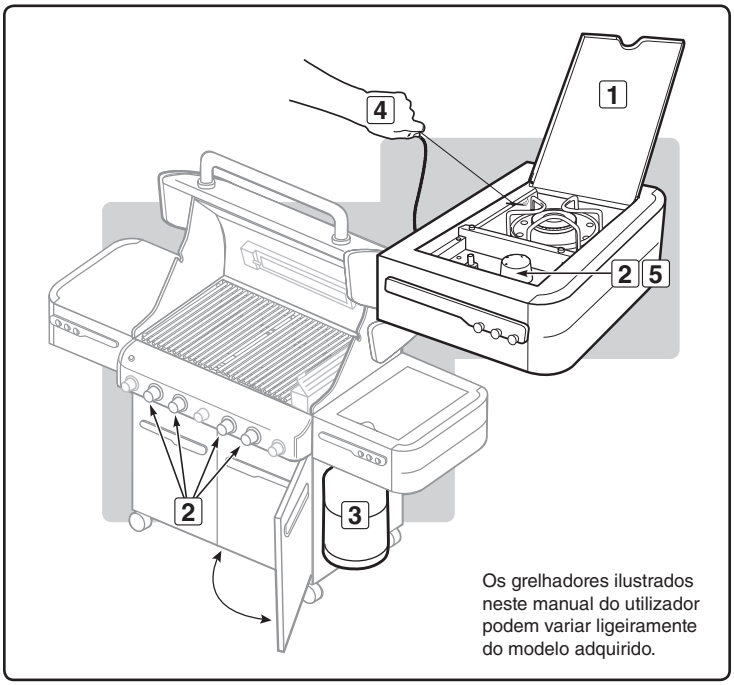
⚠ ATENÇÃO: A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ AVISO: Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente. ◆

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION®

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

O queimador da Sear Station® tem um controlo ligar/desligar. Para ligar o queimador da Sear Station® deve primeiro ligar os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento do queimador principal adjacente

Nota: Cada acendedor do manípulo de controlo do queimador principal cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ELEVADO. Isto ligará cada queimador individual.

⚠ AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.

A) Abra a tampa **(1)**.
B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados **(2)**. (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR.)
C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(3)**.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

D) Ligue cada queimador principal adjacente da Sear Station® **(4)**. Pressione o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO até que ouça o acendedor a emitir um estalido - continue a segurar o manípulo de controlo durante dois segundos. Esta acção irá provocar uma faísca do acendedor, o tubo de acendimento do queimador e o queimador principal.
E) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas **(5)**. Deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.

Acendimento do queimador da Sear Station®: Acendimento por um queimador principal adjacente

F) Coloque o manípulo de controlo do queimador da Sear Station® na posição LIGAR **(6)**.
G) Verifique o acendimento do queimador, efectuando uma inspecção visual de uma chama **(7)**.

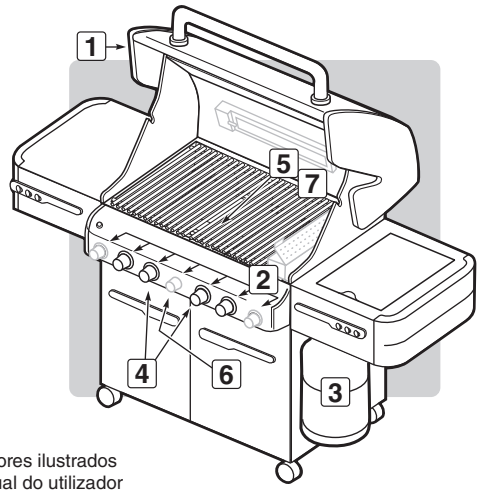
⚠ AVISO: Se a ignição não ocorrer no espaço de cinco segundos, desligue o controlo do queimador, aguarde cinco minutos e repita os passos F e G ou consulte as instruções "IGNIÇÃO MANUAL DA SEAR STATION®.

⚠ AVISO: Se o queimador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo.

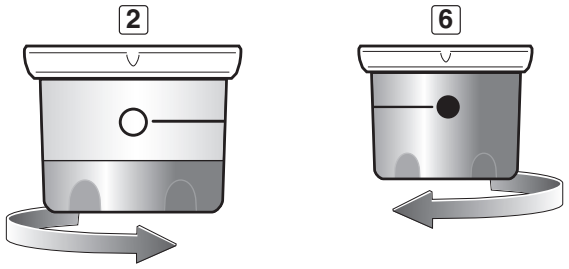
Nota: Consulte "MANUTENÇÃO" para saber como remover o queimador e o procedimento de limpeza. ◆

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION®

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

O queimador da Sear Station® tem um controlo ligar/desligar. Para ligar o queimador da Sear Station® deve primeiro ligar os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento do queimador principal adjacente

Nota: Cada acendedor do manípulo de controlo do queimador principal cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ ELEVADO. Isto ligará cada queimador individual.

A) Abra a tampa **(1)**.
B) Certifique-se de que todos os queimadores principais adjacentes da Sear Station® está aceso através de inspecção visual de uma chama **(2)**.
C) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

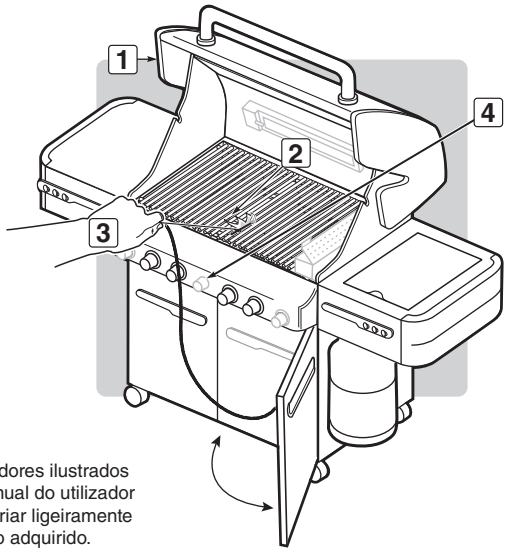
D) Introduza o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e barras Flavorizer® para acender o queimador da Sear Station® **(3)**.
E) Pressione o manípulo de controlo da Sear Station® e rode para a posição LIGAR **(4)**.

⚠ AVISO: Se o queimador não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente.

Nota: Consulte "MANUTENÇÃO" para saber como remover o queimador e o procedimento de limpeza. ◆

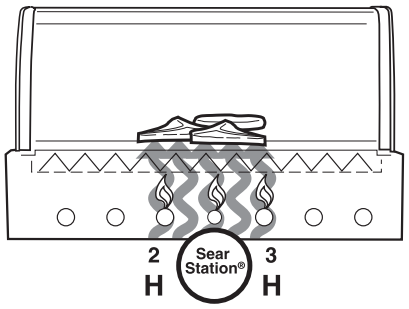
PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

4 QUEIMADOR



MÉTODO DE CRESTAR

Os alimentos são colocados na área de calor intenso, entre os queimadores acesos.

UTILIZAR A SEAR STATION®

A churrasqueira a gás Weber® inclui um queimador para crestar carnes tais como bife, peças de aves, peixe e costeletas.

Crestar é uma técnica para grelhar directamente, que cresta a superfície dos alimentos a alta temperatura. Ao crestar ou alourar ambos os lados da carne, criará um sabor mais agradável, uma vez que carameliza a superfície do alimento. Crestar também melhorará a aparência da carne com as marcas das grelhas. Juntamente com o contraste das texturas e sabores, ao crestar pode tornar o alimento mais agradável ao paladar.

O queimador da Sear Station® tem uma definição de controlo ligar/desligar que funciona com os dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores de crestar e adjacentes, pode crestar as carnes de forma eficaz, ao mesmo tempo que utiliza áreas de confecção para grelhar com calor moderado.

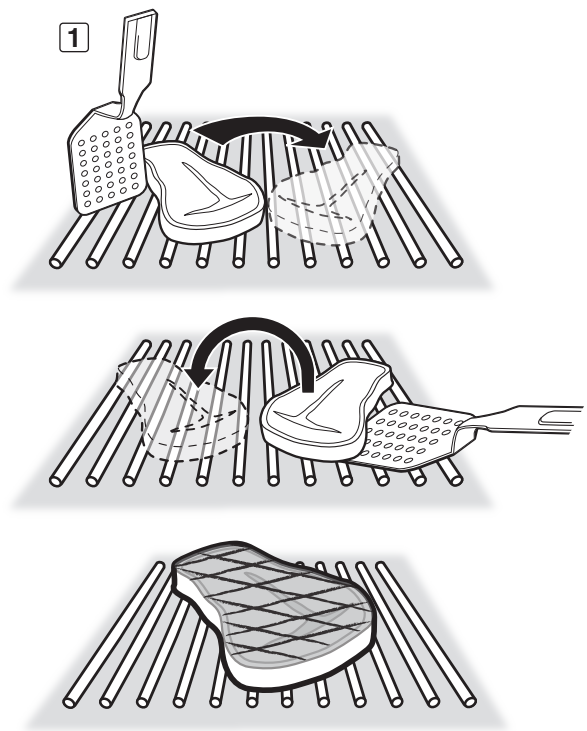
Antes de crestar, deve colocar todos os queimadores principais em ELEVADO durante 15 minutos, para pré-aquecer a grelha. *Nota: Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir o máximo calor e evitar chamas repentinas.*

Quando a grelha tiver pré-aquecida, desligue os queimadores exteriores ou reduza-os. Deixe os dois queimadores centrais em ELEVADO e acenda o queimador Sear Station®.

Coloque a carne directamente por cima da Sear Station®. Irá crestar cada lado entre 1 a 4 minutos, consoante o tipo de carne e espessura. Pode rodar os alimentos um quarto de volta, para fazer marcas cruzadas **(1)** antes de grelhar o outro lado da mesma forma.

Quanto tiver terminado de crestar, pode acabar de grelhar, passe a carne para um calor mais moderado nos queimadores exteriores, para obter o nível de cozedura pretendido.

À medida que ganha experiência utilizando a Sear Station®, recomendamos que experimente com tempos a crestar diferentes, para encontrar os resultados que melhor se adeqúem ao seu gosto. ◆



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

Acendimento do queimador do fumeiro

Nota: O acendedor do manípulo de controlo cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ELEVADO. Isto ligará o queimador do fumeiro.

⚠ AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.

A) Abra a tampa do grelhador **(1)**.
B) Abra a tampa da caixa do fumeiro **(2)**.
C) Encha o fumeiro com pedaços de madeira embebidos em água **(3)**.
D) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador que não estão a ser utilizados estão em DESLIGAR **(4)**. (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR).

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano líquido.

E) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(5)**.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender.

F) Pressione o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO até que ouça o distribuidor a emitir um estalido **(6)**,
continue a segurar o manípulo de controlo durante dois segundos. Esta acção irá provocar uma faísca no acendedor, no tubo de acendimento do queimador e no queimador principal.
G) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas **(7)**. Deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.

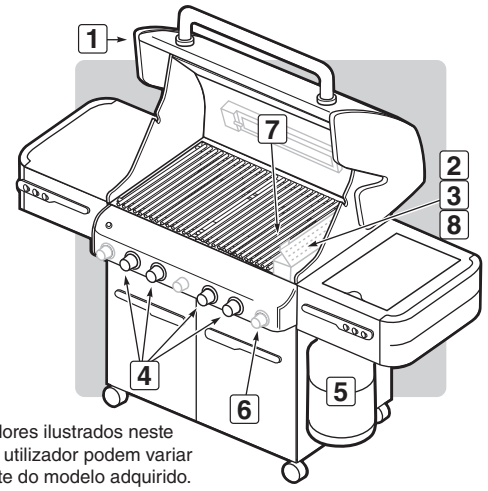
⚠ PERIGO

Se o queimador do fumeiro continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para OFF e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo (consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO FUMEIRO").

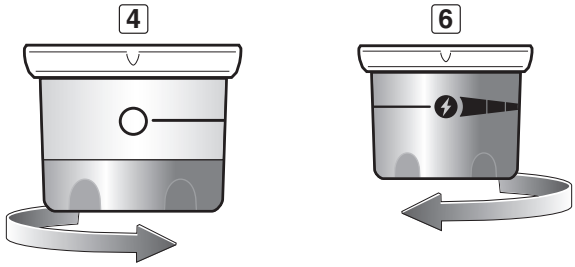
H) Feche a tampa do fumeiro após a madeira começar a deitar fumo e rode o manípulo de controlo para BAIXO **(8)**. ◆

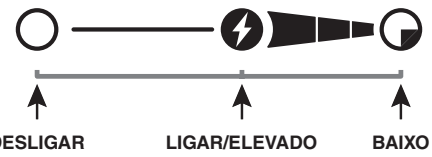
PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.





IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO FUMEIRO

⚠ AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.

A) Abra a tampa **(1)**.

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

B) Abra a tampa da caixa do fumeiro **(2)**.
C) Encha o fumeiro com pedaços de madeira embebidos em água **(3)**.
D) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador que não estão a ser utilizados estão em DESLIGAR **(4)**. (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR).

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano líquido.

E) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(5)**.
F) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.
G) Introduza o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e barras Flavorizer® para acender o queimador do fumeiro **(6)**.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender.

H) Prima o manípulo de controlo do queimador do fumeiro e rode para LIGAR/ELEVADO **(7)**.
I) Verifique se o queimador está aceso olhando para baixo através da grelha **(8)**.

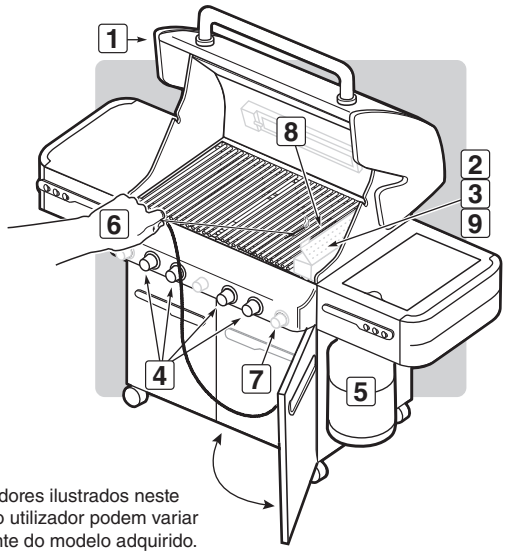
⚠ PERIGO

Se o queimador do fumeiro não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente.

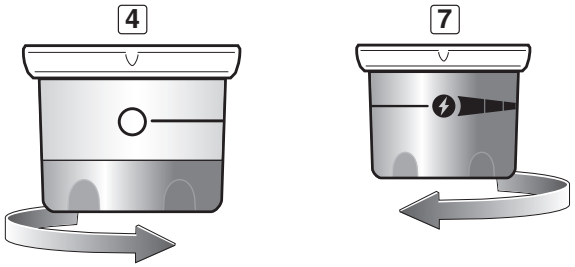
J) Feche a tampa do fumeiro após a madeira começar a deitar fumo e rode o manípulo de controlo para BAIXO **(9)**. ◆

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO

UTILIZAR O FUMEIRO

O fumeiro utiliza pedaços de madeira pré-molhados. Para os melhores resultados com comidas de rápida confecção, como bifes, hambúrgueres, costeletas, etc., recomendamos a utilização de pedaços de madeira mais finos, pois estes acendem e criam fumo mais rapidamente. Para comidas de confecção mais demorada, como assados, frango e perus, etc., recomendamos a utilização de pedaços de madeira maiores, uma vez que acendem lentamente e fornecem fumo durante um período de tempo mais longo. À medida que ganha experiência ao utilizar o fumeiro, encorajamo-lo a experimentar diferentes combinações de pedaços pequenos/grandes de madeira para encontrar o sabor que melhor se adequa ao seu gosto.

Como ponto de partida, deve embeber os pedaços de madeira em água durante, pelo menos, 20 minutos antes de utilizar. (A madeira molhada produz mais aroma de fumo.) Coloque uma mão cheia de pedaços pequenos de madeira, ou alguns pedaços grandes, na base do fumeiro **(1)**. À medida que ganha experiência, aumente ou diminua a quantidade de madeira de forma a adaptar-se ao seu gosto.

Nota: Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir que o fumo penetre ao máximo nos alimentos. Acenda o queimador do fumeiro seguindo as instruções para "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO FUMEIRO". Após a madeira começar a deitar fumo rode o manípulo de controlo para BAIXO.

O fumo começará a formar-se dentro de 10 minutos e terá uma duração até 45 minutos. Se necessitar de mais sabor a fumo, volte a encher o fumeiro com pedaços pequenos e/ou grandes de madeira. Mantenha a tampa do grelhador fechada enquanto grelha.

Nota: Após voltar a encher o fumeiro, o fumo irá demorar cerca de 10 a 15 minutos a formar-se novamente. O fumeiro pode ser utilizado para melhorar receitas de carne, frango e peixe. Grelhe com a tampa fechada de acordo com os tempos indicados nas tabelas ou receitas.

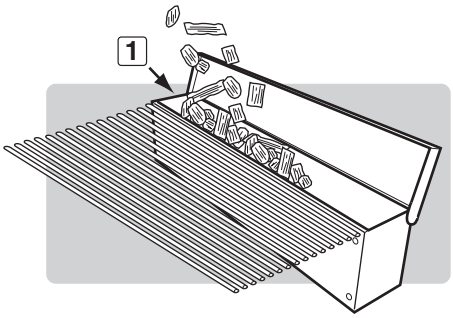
⚠ PERIGO

Não utilize qualquer líquido inflamável no fumeiro para acender a madeira. Tal irá causar ferimentos corporais graves. ◆

LIMPAR O FUMEIRO

Antes de voltar a utilizar o fumeiro, extraia as cinzas para permitir um fluxo de ar adequado.

Nota: A fumagem deixa um resíduo de "fumo" na superfície do fumeiro. Este resíduo não pode ser removido e não irá afectar a função do fumeiro. Em dimensões inferiores, irá também acumular-se um resíduo de "fumo" no interior do grelhador a gás. Este resíduo não tem de ser removido e não irá afectar o funcionamento do grelhador a gás. ◆



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR

Acendimento do queimador do assador

Nota: Cada acendedor do manípulo de controlo cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ELEVADO. Isto ligará cada queimador individual.

⚠ ATENÇÃO: LER ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DO ASSADOR

Após um período de não utilização, antes de acender o queimador do assador, deve aguardar alguns segundos para encher a linha de fornecimento de gás.

Ao utilizar o acendedor irá ver um lampejo de chamas mover-se da esquerda para a direita ao longo da superfície do queimador do assador; o queimador do assador só irá acender quando toda a superfície cerâmica estiver em chama.

Neste ponto, inicie uma contagem de vinte segundos antes de libertar o manípulo de controlo do queimador do assador.

A superfície do queimador do assador irá ficar vermelha quando o queimador estiver estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

⚠ ATENÇÃO: A chama do queimador do assador pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.

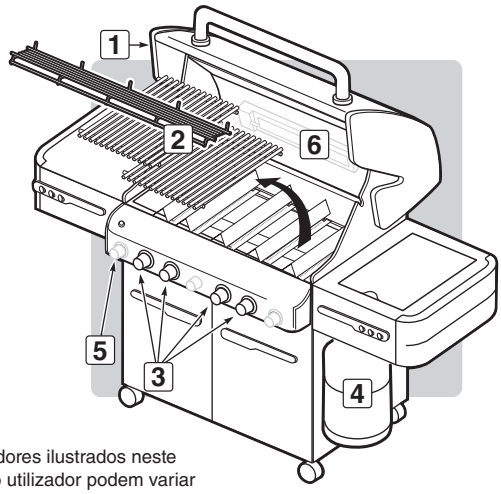
A) Abra a tampa **(1)**.
B) Retire a prateleira de aquecimento e as grelhas do compartimento de grelhar **(2)**.
C) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados **(3)**. (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR)

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano liquefeito.

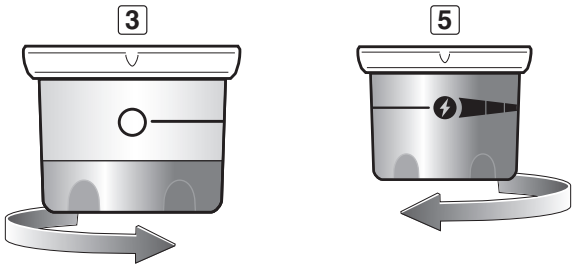
D) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(4)**.

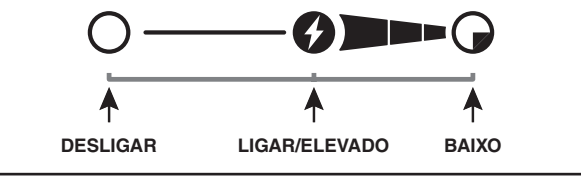
⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

E) Prima o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO. Esta acção irá provocar uma faísca do acendedor e acender o queimador do assador. Continue a utilizar o acendedor até o queimador do assador estar aceso. Continue a premir o manípulo de controlo durante vinte segundos após o queimador acender. Solte o manípulo de controlo **(5)**.



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.





F) Verifique se o queimador está aceso vendo se o queimador do assador está vermelho **(6)**.

⚠ AVISO: Se o queimador do assador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo.

Nota: Ao utilizar o assador com a tampa fechada, acenda apenas dois dos queimadores principais de cada lado da comida (consulte MÉTODOS PARA GRELHAR - GRELHAR INDIRECTAMENTE). Verifique a comida regularmente para evitar queimar o exterior. Desligue o queimador do assador quando a comida tiver a cor desejada. Terminar de grelhar com calor indirecto. ◆

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode o manípulo de controlo do queimador do assador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO ASSADOR

⚠ ATENÇÃO: LER ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DO ASSADOR

Após um período de não utilização, antes de acender o queimador do assador, deve aguardar alguns segundos para encher a linha de fornecimento de gás.

Ao aproximar um fósforo do acendedor da rotisserie irá ver um lampejo de chamas mover-se da esquerda para a direita ao longo da superfície do queimador do assador; o queimador do assador só irá acender quando toda a superfície cerâmica estiver em chama.

Neste ponto, inicie uma contagem de vinte segundos antes de libertar o manípulo de controlo do queimador do assador.

A superfície do queimador do assador irá ficar vermelha quando o queimador estiver estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

⚠ ATENÇÃO: A chama do queimador do assador pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ AVISO: Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.

A) Abra a tampa **(1)**.
B) Retire a prateleira de aquecimento e as grelhas do compartimento de grelhar **(2)**.
C) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados **(3)**. (Empurre o manípulo de controlo para baixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar de que está na posição DESLIGAR)

⚠ AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano líquido.

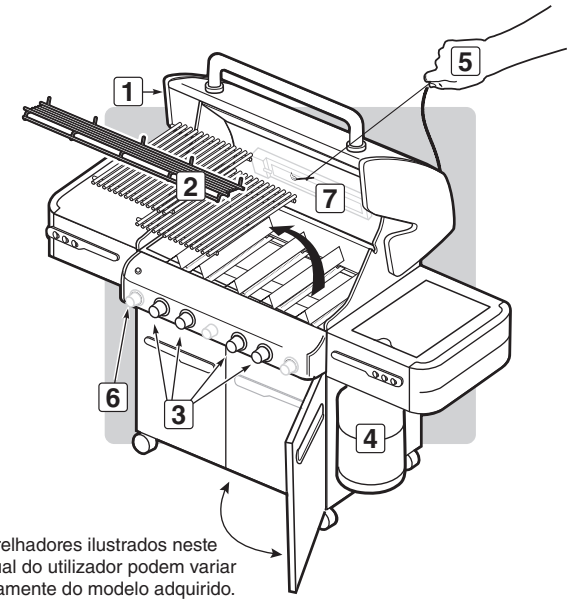
D) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador **(4)**.
E) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.
F) Segure no suporte do fósforo e acenda o fósforo no lado direito do queimador do assador **(5)**.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.

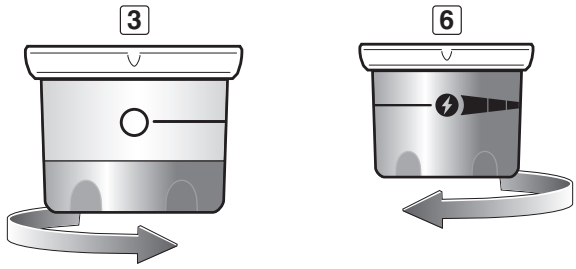
G) Prima o manípulo de controlo do queimador do assador e rode para LIGAR/ ELEVADO. Continue a premir o manípulo de controlo durante vinte segundos após o queimador acender **(6)**.
H) Verifique se o queimador está aceso vendo se o queimador do assador está vermelho **(7)**.

⚠ AVISO: Se o queimador do assador não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente.

Nota: Ao utilizar o assador com a tampa fechada, acenda apenas dois dos queimadores principais sob a comida (consulte "MÉTODOS PARA GRELHAR - GRELHAR INDIRECTAMENTE"). Verifique a comida regularmente para evitar queimar o exterior. Desligue o queimador do assador quando a comida tiver a cor desejada. Terminar de grelhar com calor indirecto. ◆



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode o manípulo de controlo do queimador do assador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ◆

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Nota: Antes de utilizar o assador, meça a comida no ponto mais largo. Se exceder 241,8 mm (9 1/2"), é demasiado grande para caber no assador. Se for demasiado larga, a comida pode ser preparada utilizando um suporte para assados e o método indirecto para grelhar.

⚠ AVISOS

- ⚠ **Leia todas as instruções antes de utilizar o assador.**
- ⚠ **Este assador destina-se apenas a uma utilização no exterior.**
- ⚠ **Remova o motor e armazene-o num local seco quando não estiver a ser utilizado.**
- ⚠ **Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas de protecção para churrasco.**
- ⚠ **Este assador não deve ser utilizado por crianças.**
- ⚠ **Para proteger contra perigos eléctricos não coloque a ficha de alimentação, fichas ou o motor dentro de água ou qualquer outro líquido.**
- ⚠ **Desligue o motor da tomada quando não o utilizar ou antes de limpar.**
- ⚠ **Não utilize o assador para outro fim que não grelhar.**
- ⚠ **Certifique-se de que o motor está desligado antes de o colocar no suporte do motor.**
- ⚠ **Não utilize o motor do assador com um condutor de corrente ou ficha estragados.**
- ⚠ **Não utilize o motor do assador em caso de avaria.**
- ⚠ **Quando utilizar o cabo de extensão, certifique-se de que não está em contacto com uma superfície quente ou afiada.**
- ⚠ **Não deixe a ficha de alimentação sobre uma aresta afiada ou superfície quente.**
- ⚠ **Utilize apenas no exterior, não exponha à chuva.**
- ⚠ **Para reduzir o risco de choque eléctrico, mantenha a ligação do cabo de extensão seca e fora do solo.**
- ⚠ **É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de tropeçar no mesmo. Podem ser utilizados cabos de extensão, mas deve ter o cuidado de evitar tropeçar nestes.**
- ⚠ **Utilize apenas cabos de extensão destinados a utilização no exterior e para utilização com equipamentos exteriores.**
- ⚠ **Caso se utilize um adaptador eléctrico, o equipamento deve ser ligado à terra.** ◆

UTILIZAR O ASSADOR

⚠ **AVISO: Coloque comida no assador antes de acender o queimador.**

A) Para configurar o motor do assador, prima o botão no painel do assador retráctil **(1)**. Puxe o painel do assador para cima. Pressione a patilha de bloqueio **(2)** até encaixar na posição.

B) Retire o cabo de alimentação e ligue à fonte de alimentação.

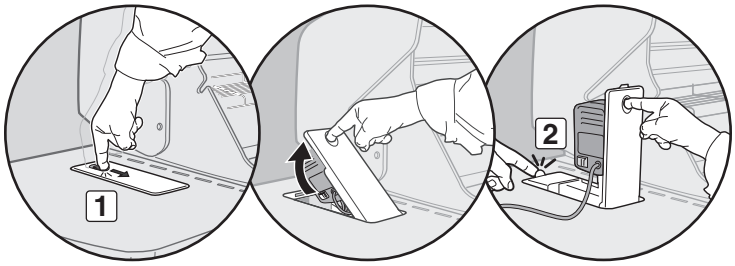
⚠ **ATENÇÃO: Não encaminhe o cabo de alimentação do motor do assador através da abertura do assador retráctil na mesa lateral.**

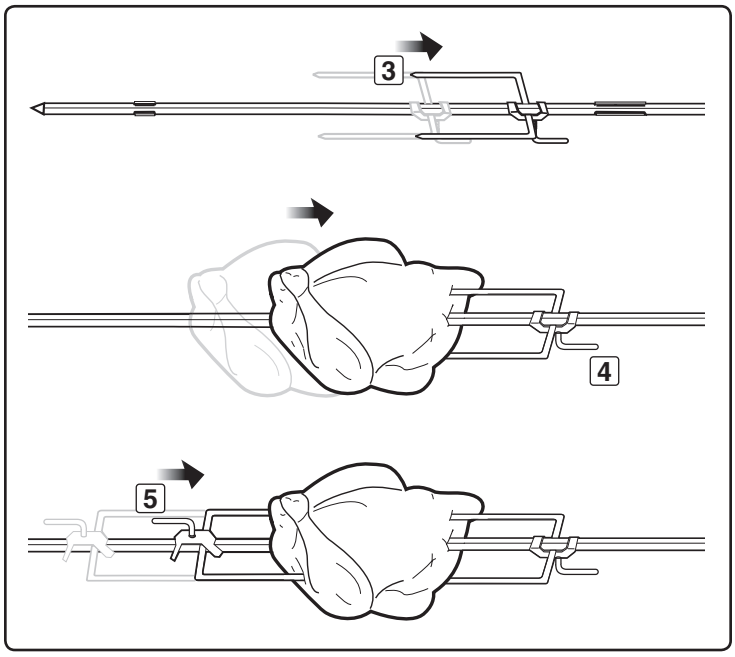
⚠ **ATENÇÃO: Antes de cada utilização, inspeccione o cabo de de alimentação. Se o cabo estiver danificado, não o utilize. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.**

C) Certifique-se de que a pega do eixo do assador está bem apertada. Deslize um dos espetos para o lado direito do eixo do assador, certificando-se de que as pontas estão viradas para a esquerda e o parafuso do garfo está virado para baixo **(3)**.

D) Empurre o eixo do assador pelo centro dos alimentos. Insira os dentes de ambos os espetos na comida. A comida deve ser centrada no eixo. Aperte o parafuso do espeto **(4)**.

E) Deslize outro espeto no veio do assador, certificando-se de que as pontas estão viradas para a direita e o parafuso do garfo está virado para cima. Insira os dentes de ambos os espetos na comida. Aperte o parafuso do espeto **(5)**.





IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR

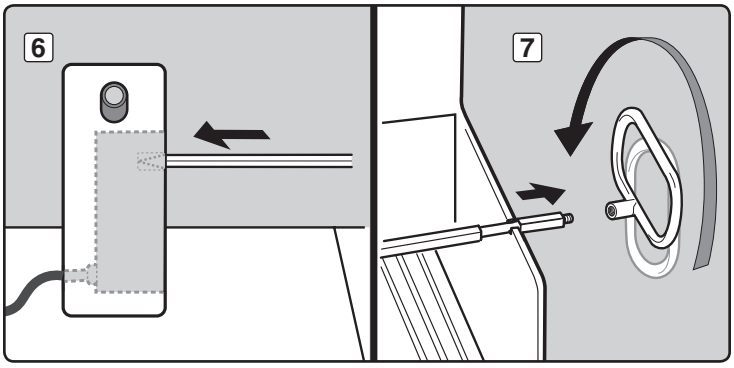
F) Introduza a ponta afiada do eixo do assador no motor. Baixe o espeto do assador para as ranhuras no compartimento de grelhar **(6)**.

G) O eixo do assador deve rodar de modo a que o lado pesado da carne ou frango rode para baixo. Os pedaços grandes podem requerer a remoção das grelhas e prateleira de aquecimento para permitir a rotação completa do eixo. Se necessário, coloque novamente os alimentos para um equilíbrio melhor.

H) Retire a pega do eixo do assador; a pega tem aperto para a esquerda, rodando a pega para a direita até se libertar **(7)**.

⚠ ATENÇÃO: A pega pode ficar quente se for deixada no eixo do assador durante a confecção. Não grelhe com a pega instalada.

I) Ligue o motor. ◆

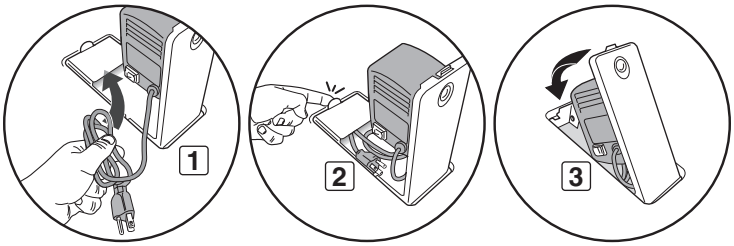


GRELHAR COM O ASSADOR

- As carnes (excepto frango e carne picada) devem ser colocadas à temperatura ambiente antes de as cozinhar. (20 a 30 minutos deverá ser o adequado para a maior parte das comidas. Se estiverem congeladas, descongele por completo antes de cozinhar.)
- Ate a carne ou o frango com um fio, se necessário, para tornar a forma o mais uniforme possível antes de colocar no espeto.
- Removas as grelhas e a prateleira de aquecimento para permitir a rotação da comida.
- Siga as instruções de acendimento para o queimador do assador.
- Regule o queimador do assador em calor médio-alto com base nas temperaturas exteriores.
- Coloque os alimentos dentro da área do queimador.
- Se pretender guardar pingos para molhos, coloque um colector de pingos sob os alimentos nas barras Flavorizer®.
- Os passos de preparação dos alimentos são os mesmos para a confecção no assador e para a confecção normal.
- Toda a confecção é feita com a tampa fechada.
- Se os alimentos forem demasiado pesados ou tiverem formas irregulares, podem não rodar bem e devem ser grelhados através do método indirecto sem utilizar o assador.
- O fumeiro pode ser utilizado em conjunto com o assador para um maior sabor a fumo.

Nota: Quando utilizar o queimador do assador, o termómetro do grelhador não irá reflectir a temperatura no interior do compartimento de grelhar.

⚠ ATENÇÃO: Antes de retirar o assador com a comida cozinhada do grelhador, certifique-se de que substitui a pega do eixo do assador rodando a pega para a esquerda até estar bem apertada no eixo. ◆

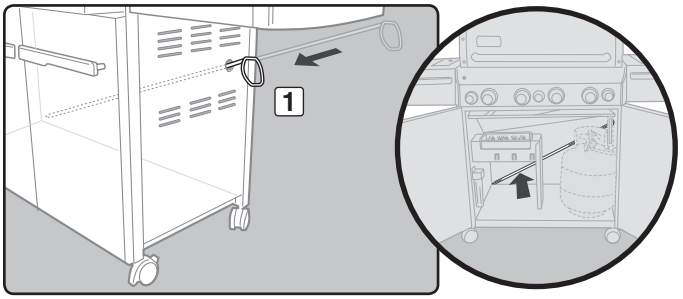


ARMAZENAMENTO DO MOTOR DO ASSADOR

A) Antes de recolher o assador para a mesa lateral, desligue o cabo de alimentação e coloque cuidadosamente a ficha/cabo de alimentação na área de armazenamento do conjunto do assador retráctil **(1)**.

⚠ ATENÇÃO: Caso não armazene correctamente o cabo de alimentação do assador, este pode danificar-se ao abrir ou fechar o painel do assador retráctil.

B) Utilizando o dedo indicador, desengate o painel do assador retráctil **(2)**. Pressione o painel até encaixar bem na posição **(3)**. ◆

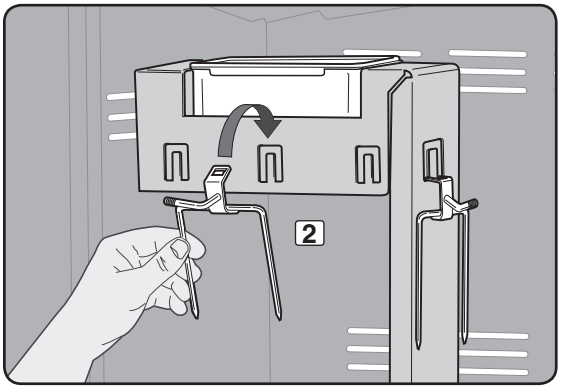


ARMAZENAMENTO DO ESPETO DO ASSADOR

A) Remova os garfos do espeto do assador. Substitua a pega do eixo do assador. Insira cuidadosamente o espeto na caixa deslizando ao longo do orifício no painel do lado direito **(1)**.

⚠ ATENÇÃO: Não permita que o espeto do assador entre em contacto com quaisquer linhas de gás.

B) Guarde os garfos do assador colocando-os nos ganchos situados no suporte do colector de recolha dentro do armário do grelhador **(2)**. ◆



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás (é o normal para o tubo de acendimento do queimador).	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções (bloqueio de orifícios).	Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"
Sintomas: **Os queimadores não acendem ou têm uma chama intermitente pequena na posição HI ou a temperatura da churrasqueira alcança apenas 250˚ a 300˚ na posição ELEVADO.** *Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.*	O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, desligue todos os manípulos de controlo do queimador e a válvula da botija. Desligue o regulador da botija. Rode os manípulos de controlo do queimador para ELEVADO. Aguarde pelo menos 1 minuto. Rode os manípulos de controlo do queimador para DESLIGAR. Volte a ligar o regulador à botija. Ligue lentamente a válvula da botija. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL"
O queimador não acende ou a chama está fraca na posição ELEVADO.	O nível de combustível GPL está baixo ou vazio?	Abasteça a botija GPL.
	O tubo flexível de combustível está dobrado?	Endireite o tubo flexível de combustível.
	O queimador acende-se com um fósforo?	Se conseguir acender o queimador com um fósforo, verifique o sistema de ignição.
	Utilizou o acendedor várias vezes até acender o queimador principal? Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL"	Certifique-se de mantém o manípulo de controlo premido durante dois segundos após ligar o acendedor e ver a chama laranja no tubo de acendimento do queimador.
	O acendedor funciona? É possível visualizar uma faísca quando utiliza repetidamente o acendedor?	Tente acender manualmente o queimador. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". Contacte a assistência ao cliente.
Ocorrência de explosão de chamas: **⚠ ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.**	Está a pré-aquecer o grelhador da forma indicada?	Coloque todos os queimadores em ELEVADO durante 10 a 15 minutos para pré-aquecimento.
	As grelhas e barras Flavorizer® estão revestidas de gordura queimada?	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA"
	O tabuleiro de gordura corrediço está sujo e não permite que a gordura passe para o colector de recolha?	Limpe o tabuleiro de gordura corrediço.
O padrão de chama do queimador não é constante. A chama é fraca quando o queimador está regulado para ELEVADO. As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO".
O interior da tampa parece estar a "descascar". (Semelhante a tinta a descascar.)	A tampa é esmaltada ou de aço inoxidável, não tinta. Ela não pode "descascar". O que provavelmente está a ver é gordura já cozida que se transformou em carvão e está agora a cair em flocos. **NÃO SE TRATA DE UM DEFEITO.**	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA"
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na base de cada porta.	Desaperte as porcas de ajuste. Deslize as portas até estarem alinhadas. Aperte a porca.
A churrasqueira parece perder calor ao cozinhar a temperaturas ambiente iguais ou inferiores a 10°C (50°F).	Existe gelo na superfície exterior da botija GPL?	O propano liquefeito na botija transforma-se em vapor de forma demasiado lenta para fornecer gás aos queimadores. Tal verifica-se porque a temperatura do ar arrefece a botija GPL, o que abranda o processo de vaporização. Desligue os manípulos de controlo do queimador e a botija GPL. Substitua por uma botija GPL de reserva e retome a grelhagem.
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
O queimador lateral não acende. *Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.*	O fornecimento de gás está desligado? O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Ligue o fornecimento de gás. Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, feche a válvula do depósito GPL e coloque todos os manípulos de controlo do queimador na posição OFF. Abra o grelhador e as tampas do queimador lateral. Rode lentamente a válvula do depósito GPL até que a mesma esteja totalmente aberta. Aguarde alguns segundos antes de acender o queimador lateral. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."
A chama é fraca na posição ELEVADO.	O tubo de combustível está arqueado ou dobrado?	Endireite o tubo flexível.
A ignição por botão não funciona.	O queimador acende-se com um fósforo?	Se o fósforo acender o queimador, verifique o distribuidor. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION®

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás (é o normal para o tubo de acendimento do queimador). **O queimador da Sear Station® não acende.**	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções. (Bloqueio de orifícios.)	Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"
	Acendeu os dois queimadores principais adjacentes? Consulte as instruções "IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®" para o procedimento de acendimento seguro.	Verifique o acendimento do queimador principal adjacente, efectuando uma inspecção visual de uma chama. ⚠ **AVISO: Se o acendimento não ocorrer no espaço de cinco segundos, desligue o controlo do queimador, aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar, antes de tentar novamente.**
	O queimador acende-se com um fósforo?	Se conseguir acender o queimador com um fósforo, verifique o canal Crossover® no queimador para crestar. Consulte "MANUTENÇÃO" para saber como remover o queimador e o procedimento de limpeza.
	O distribuidor funciona? (É possível visualizar uma faísca quando utiliza repetidamente o acendedor?)	Tente acender manualmente o queimador. Consulte "IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®". Contacte a assistência ao cliente.
Sintomas gerais: **O queimador não acende. -ou- o queimador tem uma chama intermitente pequena.** *Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.*	O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, coloque todos os manípulos de controlo do queimador e a válvula da botija em DESLIGAR. Desligue o regulador da botija. Rode os manípulos de controlo do queimador para LIGAR/ELEVADO. Aguarde pelo menos um minuto. Rode os manípulos de controlo do queimador para DESLIGAR.. Volte a ligar o regulador à botija. Ligue lentamente a válvula da botija. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL").
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO ASSADOR

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
O queimador do assador não acende.	Pressionou continuamente o manípulo de controlo do queimador durante 20 segundos após o acendimento do queimador?	Tente acender novamente o queimador pressionando o manípulo de controlo do queimador e mantendo-o pressionado durante 20 segundos após o acendimento do queimador.
	Aguardou até toda a superfície cerâmica acender e só depois contou os 20 segundos?	Ao reacender o queimador mantendo premido o manípulo de controlo, aguarde até que toda a superfície cerâmica se acenda e só então conte os 20 segundos.
	Utilizou repetidamente o acendedor até o queimador acender?	Após aguardar cinco minutos para que o gás desapareça, tente repetidamente utilizar o acendedor até acender o queimador. Consulte "IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DO ASSADOR".
	O distribuidor funciona? É possível visualizar uma faísca quando utiliza repetidamente o acendedor?	Tente acender manualmente o queimador. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR DO ASSADOR". Contacte a assistência ao cliente.
Sintomas gerais: **O queimador não acende ou tem uma pequena chama intermitente.** *Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.*	O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, coloque todos os manípulos de controlo do queimador e a válvula da botija em DESLIGAR. Desligue o regulador da botija. Rode os manípulos de controlo do queimador para LIGAR/ELEVADO. Aguarde pelo menos 1 minuto. Rode os manípulos de controlo do queimador para DESLIGAR. Volte a ligar o regulador à botija. Ligue lentamente a válvula da botija. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL"
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA PEGA GRILL-OUT™

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
A luz da pega do Weber Grill Out™ não acende.	As pilhas estão gastas?	Substitua as pilhas.
	As pilhas estão instaladas correctamente?	Veja a ilustração de montagem.
	A tampa está na posição para cima com o botão de alimentação ligado?	A luz irá acender quando a tampa é aberta.
	A luz da pega do Weber Grill Out™ está activada?	Prima o botão de alimentação.
	A luz da pega Weber Grill Out™ está posicionada correctamente na pega?	Ajuste a posição. Consulte a ilustração de montagem.
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.		

MANUTENÇÃO

LIMPEZA

⚠ AVISO: Antes de proceder à limpeza do grelhador a gás Weber®, desligue-o e espere que o mesmo arrefeça.

⚠ ATENÇÃO: Não limpe as barras Flavorizer® nem as grelhas num forno com auto-limpeza.

Superfícies exteriores - Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

⚠ ATENÇÃO: Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, esfregões de limpeza abrasivos no grelhador ou nas superfícies do carrinho.

Tabuleiro de gordura corrediço - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

⚠ ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.

Barras Flavorizer® e grelhas - Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade das grelhas e barras Flavorizer® contacte o serviço de assistência da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.

Colector de recolha - Existem tabuleiros de alumínio descartáveis ou poderá forrar a caçarola de recolha com papel de alumínio. Para limpar a caçarola de recolha, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

Termómetro - Limpe com água morna com um pouco de detergente; limpe com uma escova plástica.

Compartimento de grelhar - Retire com uma escova os resíduos dos tubos do queimador. NÃO ALARGUE AS ABERTURAS DO QUEIMADOR. Lave o interior do compartimento de grelhar com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Tampa interior - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta.

Superfícies em aço inoxidável - Lave com um pano macio e uma solução de água com detergente. Tenha o cuidado de esfregar na direcção do alinhamento das fibras do aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Após a lavagem, passe bem por água. ◆

PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL

O grelhador ou a caixa, a tampa, painel de controlo e prateleiras, podem ser de aço inoxidável. É fácil manter o bom aspecto do aço inoxidável. Limpe-o com água e detergente, passe por água limpa e seque. Para partículas persistentes, pode ser utilizada uma escova não metálica.

⚠ IMPORTANTE: Não utilize uma escova metálica ou detergentes abrasivos nas superfícies em aço inoxidável do grelhador, pois tal irá riscá-lo.

⚠ IMPORTANTE: Quando limpar superfícies certifique-se de que esfrega/limpa na direcção da fibra para conservar o aspecto do aço inoxidável. ◆

REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

O grelhador a gás Weber®, bem como qualquer outro equipamento a gás para exteriores, é um alvo para aranhas e outros insectos. Eles conseguem fazer ninho na secção venturi **(1)** dos tubos do queimador. Desta forma, o fluxo normal de gás pode ficar bloqueado, podendo causar o refluxo do gás através da abertura do ar de combustão. Isto pode resultar num incêndio em torno das aberturas do ar de combustão, no painel de controlo, causando danos graves no grelhador.

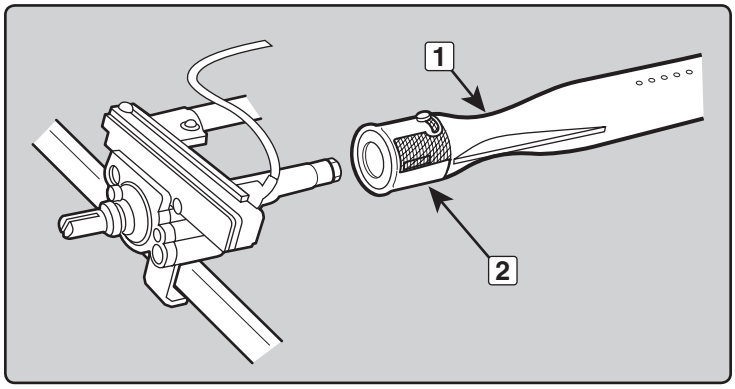
A abertura do ar de combustão do tubo do queimador está equipada com uma rede de aço inoxidável **(2)** para evitar que aranhas e outros insectos acedam aos tubos do queimador pelas aberturas do ar de combustão.

Recomendamos que a rede para aranhas/insectos seja inspeccionada, pelo menos, uma vez por ano. (Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”). Inspeccione e limpe as redes para aranhas/insectos se ocorrer algum dos seguintes sintomas:

A) Cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas.
B) O grelhador não atinge a temperatura.
C) O grelhador aquece de forma não uniforme.
D) Um ou mais queimadores não acendem.

⚠ PERIGO

A não correcção dos sintomas mencionados acima pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais. ◆



LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR

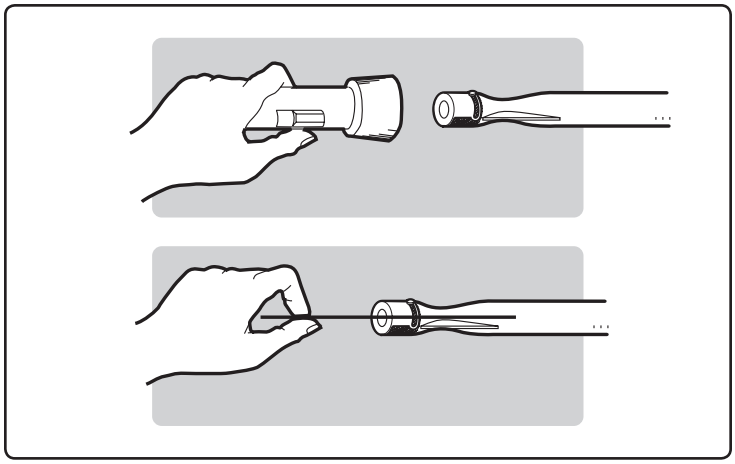
Desligue o fornecimento de gás.

Retire o colector (consulte “SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS”).

Observe o interior de cada queimador com uma lanterna.

Limpe o interior dos queimadores com um arame (pode obter bons resultados com um arame de cabide esticado). Verifique e limpe a abertura do interruptor de ar nas extremidades dos queimadores. Verifique e limpe os orifícios das válvulas na base das mesmas. Utilize uma escova de cerdas de aço para limpar o lado exterior dos queimadores. Assim, fica garantido que todas as aberturas do queimador ficam totalmente abertas.

⚠ ATENÇÃO: Durante a limpeza, não alargue as aberturas do queimador. ◆

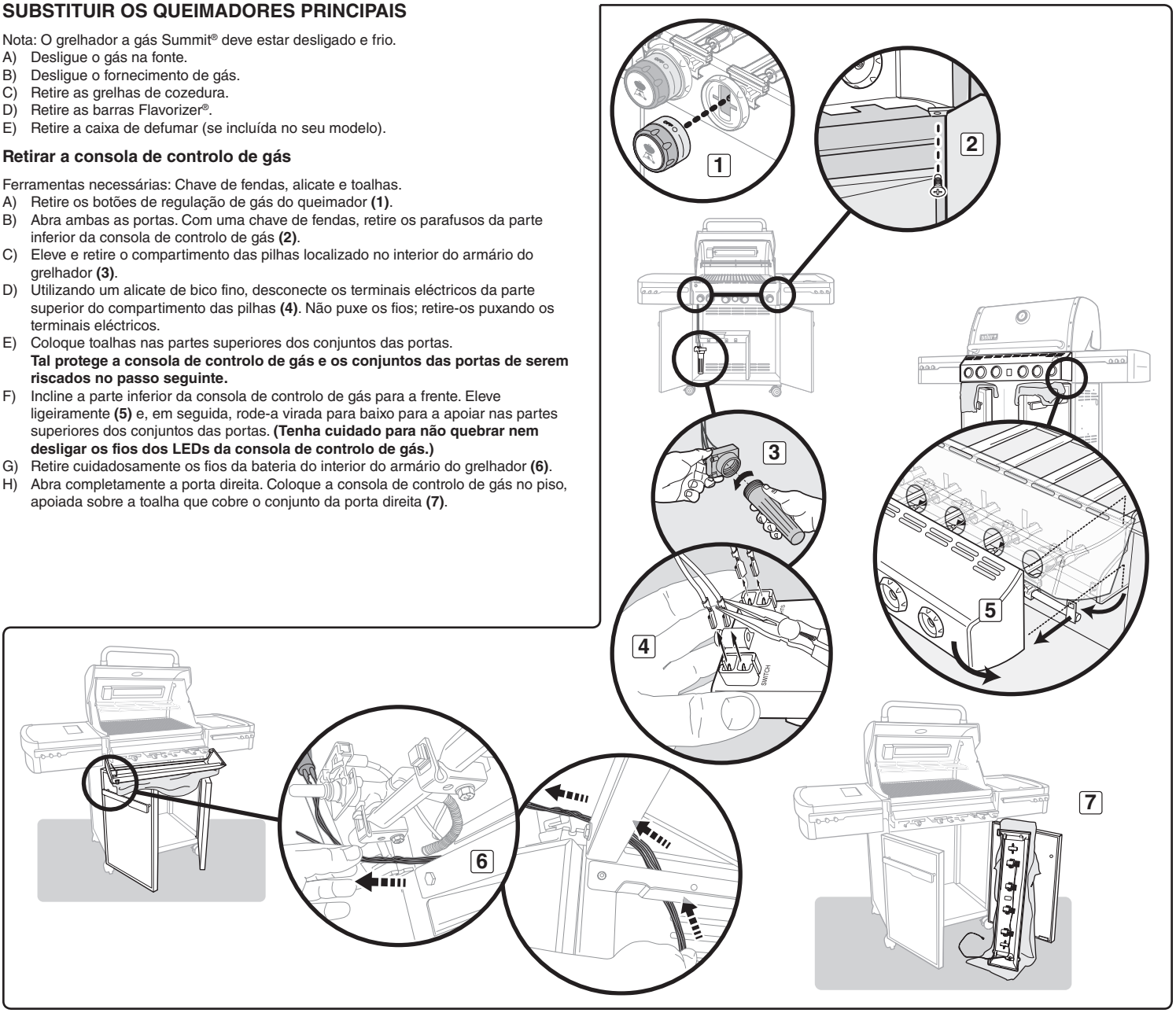


SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS

Nota: O grelhador a gás Summit® deve estar desligado e frio.
A) Desligue o gás na fonte.
B) Desligue o fornecimento de gás.
C) Retire as grelhas de cozedura.
D) Retire as barras Flavorizer®.
E) Retire a caixa de defumar (se incluída no seu modelo).

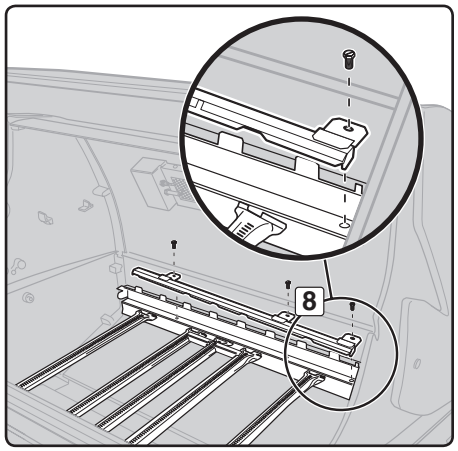
Retirar a consola de controlo de gás

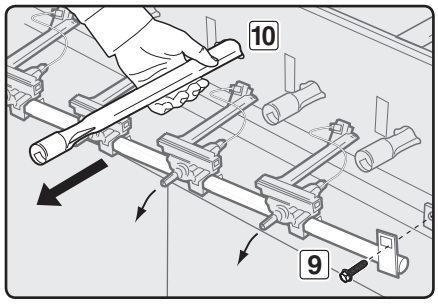
Ferramentas necessárias: Chave de fendas, alicate e toalhas.
A) Retire os botões de regulação de gás do queimador **(1)**.
B) Abra ambas as portas. Com uma chave de fendas, retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás **(2)**.
C) Eleve e retire o compartimento das pilhas localizado no interior do armário do grelhador **(3)**.
D) Utilizando um alicate de bico fino, desconecte os terminais eléctricos da parte superior do compartimento das pilhas **(4)**. Não puxe os fios; retire-os puxando os terminais eléctricos.
E) Coloque toalhas nas partes superiores dos conjuntos das portas. **Tal protege a consola de controlo de gás e os conjuntos das portas de serem riscados no passo seguinte.**
F) Incline a parte inferior da consola de controlo de gás para a frente. Eleve ligeiramente **(5)** e, em seguida, rode-a virada para baixo para a apoiar nas partes superiores dos conjuntos das portas. **(Tenha cuidado para não quebrar nem desligar os fios dos LEDs da consola de controlo de gás.)**
G) Retire cuidadosamente os fios da bateria do interior do armário do grelhador **(6)**.
H) Abra completamente a porta direita. Coloque a consola de controlo de gás no piso, apoiada sobre a toalha que cobre o conjunto da porta direita **(7)**.



Retirar tubos do queimador

Ferramentas necessárias: Chaves de bocas de 5/16" e 3/8".
A) Utilizando uma chave de bocas de 5/16", retire os parafusos que fixam o canal Crossover®. Retire o canal Crossover® da parte posterior interior da cuba de cozedura **(8)**.
B) Utilizando uma chave de bocas de 3/8", retire os parafusos que fixam o conjunto do colector de gás à cuba de cozedura. Afaste o conjunto do colector de gás dos tubos do queimador e deixe-o solto do armário do grelhador **(9)**. Não desligue o fio azul do lado esquerdo do conjunto do colector de gás.
C) Puxe o(s) tubo(s) do queimador seleccionado através da parte frontal da cuba de cozedura, retirando-os, e substitua por novo(s) tubo(s) do queimador **(10)**.





Retirar o queimador da Sear Station®

Para retirar o queimador da Sear Station®, puxe o tubo do queimador na sua direcção. Tal retire-o da ranhura do tubo do queimador **(11)**. Em seguida, rode o tubo para a direita **(12)**, para que o parafuso na extremidade do tubo **(13)** encaixe através da ranhura na abertura da protecção térmica **(14).** Quando o tubo do queimador estiver solto, retire-o da cuba de cozedura **(15)**.

Reinstalar o colector de gás

A) Para reinstalar o conjunto do colector de gás, inverta os passos de "Retirar tubos do queimador" descritos anteriormente.

⚠ **ATENÇÃO: As aberturas do queimador (16) devem estar correctamente posicionadas sobre os orifícios da válvula (17). Certifique-se de que o lado oposto dos tubos do queimador (18) estão correctamente alinhados nas ranhuras no lado posterior da cuba de cozedura. Verifique a montagem correcta antes de instalar o colector de gás.**

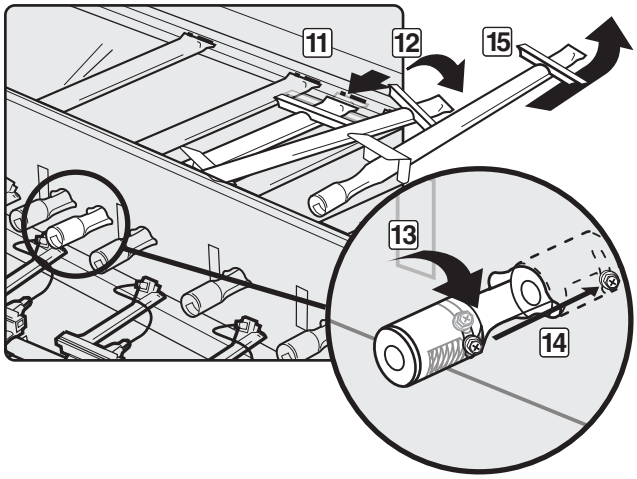
⚠ **AVISO: Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas. Consulte "VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS".**

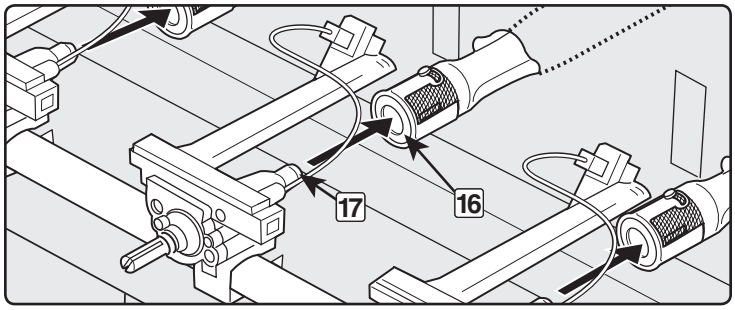
B) Substitua os componentes da cuba de cozedura (não ilustrados).

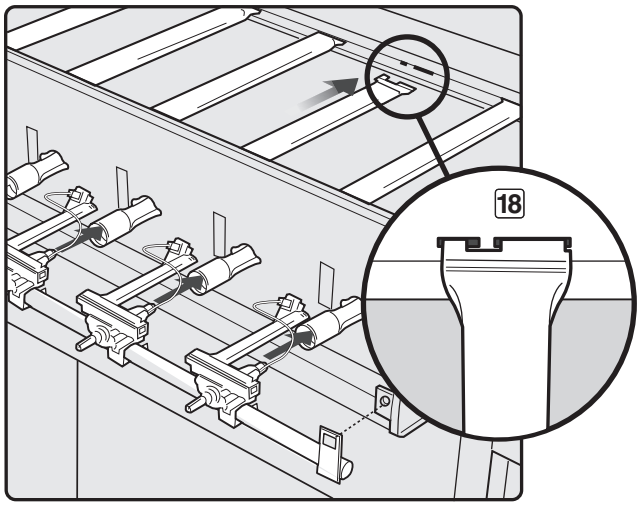
Reinstalar a consola de controlo de gás

A) Para reinstalar o conjunto da consola de controlo de gás, inverta os passos de "Remover a consola de controlo de gás" descritos anteriormente.
B) Verifique se as ligações eléctricas estão correctas. Consulte "FUNCIONALIDADES DE LUZ".

⚠ **AVISO: Certifique-se de que todas as peças estão montadas e as ferramentas estão totalmente apertadas antes de utilizar o grelhador. Caso este aviso não seja respeitado, pode ocorrer um incêndio, uma explosão ou falha estrutural, podendo resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou danos materiais.** ◆







MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

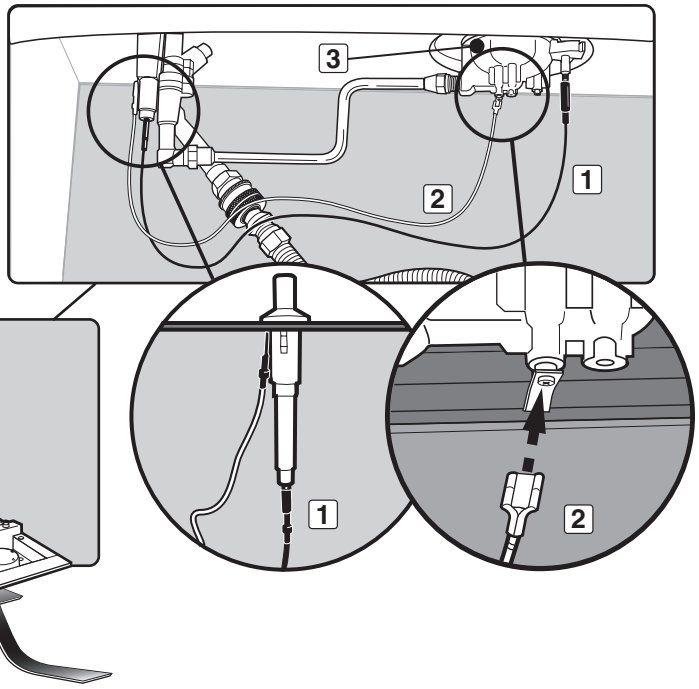
⚠ AVISO: Todos os controlos de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição OFF.

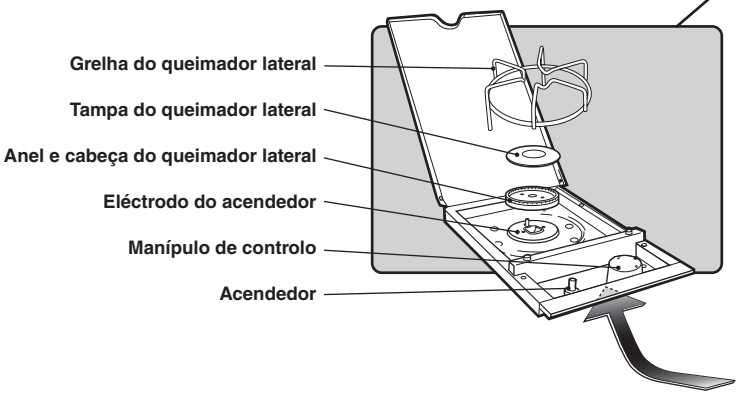
Certifique-se de que o fio preto está ligado entre o acendedor e o eléctrodo.

Certifique-se de que o fio branco está ligado entre o acendedor e o grampo de terra.

A faísca deve ser de cor branca/azul, não amarela.

A) Fio do acendedor **(1)**
B) Fio de ligação à terra **(2)**
C) Queimador **(3)** ◆





MANUTENÇÃO ANUAL

Inspecção e limpeza das redes para aranhas/insectos

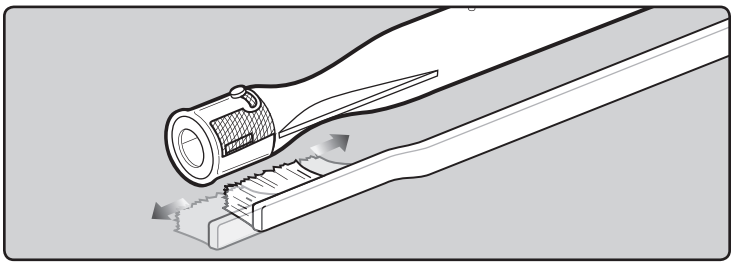
Para inspeccionar as redes para aranhas/insectos, retire o painel de controlo. Se existir pó ou sujidade nas redes, retire os queimadores para limpar as redes.

Escove as redes para aranhas/insectos suavemente com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes usada).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire as redes para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

Bata levemente no queimador para retirar resíduos e sujidade do interior do tubo do queimador. Logo que as redes para aranhas/insectos e os queimadores estejam limpos, volte a colocar os queimadores.

Se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

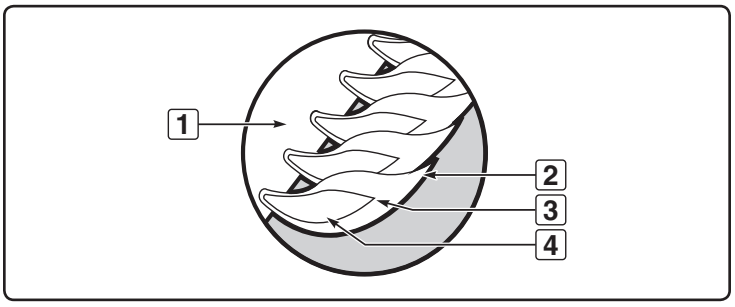


Padrão de chama do queimador

Os queimadores do grelhador a gás Weber® já vêm preparados de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto.

A) Tubo do queimador **(1)**
B) As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas **(2)**
C) Azuis claras **(3)**
D) Azuis escuras **(4)**

Se as chamas não estiverem uniformes ao longo do tubo do queimador, efectue os procedimentos de limpeza do mesmo. ◆



⚠ ATENÇÃO: Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada no exterior da caixa.

Estas peças podem ser componentes de transporte de gás ou de queima de gás. Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informações sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVISO: Não tente efectuar quaisquer reparações em componentes de transporte ou de queima de gás sem ter contactado a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes. No caso de não respeitar este aviso, as suas acções podem dar origem a incêndio ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou ainda danos materiais.

Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.